

تأليف

كولن كلير

نقله إلى العربية وقدم له

الأستاذ الدكتور سهيل زكار

بإشراف

مكتب البحوث والدراسات

في

دار الفكر

للطباعة والنشر والتوزيع



التوابل والأعشاب الطبية

تأليف

كولن كلير

نقله إلى العربية وقدم له

الأستاذ الدكتور سهيل زكار

بإشراف

مكتب البحوث والدراسات

في

دار الفكر

للطباعة والنشر والتوزيع



بيروت لبنان

حارة حريك - شارع عبد النور - برقيا: فكسي - ص.ب: ١١/٧٠٦١

تلفون: ٨٣٨٣٠٥ - ٨٣٨٢٠٢ - ٨٣٨١٣٦ - فاكس: ٠٠٩٦١١٨٣٧٨٩٨

دولي: ٠٠٩٦١١٨٦٠٩٦٢ - دولي وفاكس: ٠٠١ - ٢١٢ - ٤٧٨٢٣٠٨

بِسۡمِ ٱللَّهِ ٱلرَّحۡمَٰنِ ٱلرَّحِيمِ

تقديم

عندما يزور المرء في أيامنا هذه بعض آثار الحواضر التجارية للعالم القديم مثل تدمر في بلاد الشام على وجه التحديد، تبهره آثار هذه المدينة، ويقول: كم كانت هي رائعة أيام مجدها، لكن خلف هذه الروعة لا بد أن يقول الإنسان: كم كان التدامرة أثرياء حتى أنفقوا ما أنفقوه على أوابدهم من شوارع ومعابد ومقابر وبيوت وساحات وغير ذلك؟ وهنا من أين جاء الثراء، وما هي مصادره؟ قطعاً لم يأت عن طريق الزراعة، بل أتى عن طريق التجارة، لكن ليس التجارة الداخلية بل التجارة العالمية، والسؤال الذي يقفز الآن إلى الواجهة هو: بأية بضائع وبأي سلع تاجر التدامرة؟

لقد تاجر التدامرة بالتوابل والبخور والحرير والجواهر والذهب والفضة، لقد تاجروا بما خف وزنه وصغر حجمه، وعظم ثمنه كثيراً، واستهلك على الدوام في أوروبا وسواها، ولئن توقفت أوروبا ـ بعض الشيء ـ بعد سيادة المسيحية وانتشارها عن استهلاك البخور، فإنها لم تتوقف قط عن استهلاك التوابل، ومع التوابل العقاقير، أو ما يصنع منه العقاقير، فقد احتاج الإنسان دوما إلى ما يحفظ صحته ويخلصه من الأمراض، وإلى ما يحفظ طعامه وخاصة اللحوم لدى تجفيفها أو حفظها للاستهلاكات الموسمية، وتولت التوابل المساعدة على الحفظ وطرد روائح الانتان والتعفن وأعطت النكهة والجاذبية، ثم لكل عصر ذوق أهله.

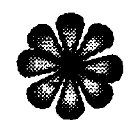
والذي يبحث عن أسرار الثراء الذي تمتعت به تدمر، أو البتراء أو بصرى، أو مكة المكرمة، والعديد من المدن الشرقية وصولاً إلى القاهرة وحلب حتى ما قبل العصر العثماني، يجد تجارة التوابل، ثم يجد أنه عندما اكتشف الأوروبيون طرقاً بحرية توصلهم مباشرة إلى الشرق الأقصى حيث حصلوا على التوابل مباشرة، أصاب الاقتصاد المملوكي العجز، فكانت بداية النهاية والتدهور في مصر والشام، والنهوض في أوروبا الغربية، أو بالتحديد في بلدان جديدة من أوروبا الغربية تولت الإسهام في كشف الطرق الجديدة واستغلالها.

لقد استرعى انتباهي هذا الموضوع وكنت أعود دوماً إلى الكتابات حوله، ومن جملة ذلك كتاب التوابل والأعشاب الطبية تأليف كولن كلير Colin Clair: وهو الكتاب الذي أقدم له اليوم، فقد قرأت ما ورد في هذا الكتاب من دراسة حول التوابل والأعشاب الطبية، وفكرت في ترجمتها، وقمت بذلك، ثم وجدت أنه من الضروري ترجمة مواد الكتاب كاملة لما في ذلك من فوائد، ولم يكن ذلك بالهين لأنني مختص بالتاريخ ولست مختصاً بالنبات، ومع هذا بذلت الجهد الممكن، وآمالي كبيرة أن أكون قد وفقت بعملي، وأن يفيد هذا الكتاب المؤرخ والنباتي معاً، والله الموفق إلى السداد، وله جل وعلا الحمد والشكر. والصلاة والسلام على نبينا المصطفى وعلى آله وصحبه وسلم.

دمشق ٢٥ ـ رجب ١٤١٦ هـ

١٧ ـ كانون الأول ١٩٩٥م

سهيل زكار



التـــوابـــل

عندُ النظر إلى بعض الصناديق قديمة الطراز للتوابل في المتاحف يصعب علينا أن ندرك كم كانت ثمينة لدى أسلافنا. وعلى أي حال فمنذ أقدم العصور وحتى الأزمنة الحديثة نسبياً، كانت التوابل ترفاً مشتهى.

ولم يكن شيء في خزانة الحبر المبجل (venerable bede) يحوي ماله مثل قيمة الفُلفل والبخور في عيون إخوته من الرهبان، واللذين كان يوزعهما قبيل وفاته عليهم مع حبِّهِ الحنون. وكان ألريك Alaric القوطي يطلب من الرومان فريضة لا من الذهب والفضة فقط، بل قدراً كبيراً من الفُلفل، يقدر وزنه بما يتراوح بين ألفين وثلاثة آلاف رطل.

وقد تأثر تاريخ العالم نفسه بالصراع على التجارة المربحة من التوابل، وكانت الأهداف الرئيسية لأسفار الملاحين الكبار في القرن الخامس عشر، هي اكتشاف طريقٍ مباشَرٍ إلى تلك الأراضي في الشرق، حيث كانت العقاقير والتوابل تأتي والتي كانت قيمتها في ذلك الوقت تعادل بنفس قيمة الذهب والأحجار الكريمة تقريباً.

وعندما ألقى الأسطول البرتغالي في ٢١ أيار ١٤٩٨ مراسيه في كلكتا Calicut ونزل جوآونون Joao Nunes إلى الشاطيء اقترب منه اثنان من المغاربة من وهران Oran وسألاه عمَّ يبحث عنه البرتغاليّون في هذا الجزء من العالم؟ فكان الجواب: «المسيحيون والتوابل». وهل نحن في حاجة إلى افتراض أنهما كانا بهذا الترتيب؟

إنّ تلك التوابل كانت باهظة القيمة في تلك الأيام المبكرة يعود إلى حقيقة أنه حتى سَلَك ڤاسكو ده. غاما Vasco de Gama طريقاً بحرياً جديداً للتجارة وصلت التوابل والسلع الشرقية الأخرى إلى الموانيء الشرقية فقط بعد أسفار برية طويلة، بواسطة طرق القوافل، التي كانت تحدق بها المخاطر، يضطرون خلالها لدفع أتاوات

لحشد من الوسطاء على الطريق. وحيث إن كل نباتات التوابل المورقة، ذات الأهمية الاقتصادية عملياً كانت تنمو في آسيا فقط من ذلك الوقت، فإنه لم يكن هناك وسيلة لتفادي التعاظم في المكوس.

وكان شرق البحر الأبيض المتوسط لقرون، سوقاً مشتركاً لتجار أوروبا وأفريقيا وآسيا ويحتمل أن تلك العلاقات التجارية ترجع إلى زمن الفينيقيين Phoenicians، ذلك القرن القديم من المشتغلين بصناعة البحر، الذين كانت سفنهم في كل العالم المعروف من كورنوول Cornwall إلى سواحل الهند.

وكانت (صور) مركزهم التجاري الكبير، وكانت القوافل تجلب إليها من الشرق كل المنتجات التي كانت تجعل منها واحدة من أغنى وأقوى مدن الأزمنة القديمة. كما يخبرنا كتاب حزقيال Ezekiel.

وكانت أسفار الفينيقيين، مع ذلك، محصورة في الرحلات الساحلية، إذ إنه لم يكن حتى القرن الرابع الميلادي أن مكنت المعرفة بالرياح الموسمية البحارة من الإبحار رأساً من باب المندب نحو الهند. وكانت معظم المنتجات المجلوبة من الشرق والتي كانت تنصب في صور تأتي عن طريق البر بواسطة القوافل، ومن الطرق الثلاثة الكبيرة التي كانت تشكل الشرايين الرئيسية التي تصل بين أوروبا وآسيا ـ بحر قزوين، والبحر الأحمر ووادي الفرات ـ وكان الأخير هو الأكثر مباشرة، فكان القناة التي تنصب فيها الصموغ والتوابل والعاج، والحرائر والمنتجات الأخرى المجلوبة من الشرق. ومن صور كانت توزع من قبل الفينيقيين على طول شواطىء البحر الأبيض المتوسط.

وعندما سقطت صور في يد الإسكندر في ٣٣٢ ق.م؛ اختفى الفينيقيون من التاريخ، رغم أن المستعمرة التي أسسوها في قرطاجة Carthage قد بقيت زماناً تأخذ مكان صور كمركز تجاري. وعندما جعل الرومان في النهاية من أنفسهم سادة للبحر الأبيض المتوسط، أصبحت الاسكندرية المركز التجاري الكبير في الشرق. ومع توسع الامبراطورية الرومانية تزايد الطلب على التوابل، وشُيِّدَت مستودعات كبيرة لتخزينها في الاسكندرية. وكان الاستهلاك الروماني للتوابل عظيماً حتى إن الشاعر أولس بيرسيوس فلاكوس Aulus Persius Flaccus ٣٤ ـ ٦٢ م كتب (ما معناه):

إن التجار الجشعين يهرعون بدافع الجشع إلى الهند الظامئة، ذات
الشمس المشرقة ومن هناك يحملون الفلفل الحار والعقاقير،
مقايضين من أجل التوابل بمصنوعاتهم الإيطالية.

وشكا بليني Pliny من أن الرومان أنفقوا أكثر من ٥٠ مليوناً من السِسترسات[١] Sesterces في العام، على المنتجات المجلوبة من الهند، ولاحظ أيضاً، أن السلع التي يعودون بها من هناك كانت تباع بمائة ضعف من تكاليفها الأصلية.

وهكذا، على الرغم من أن المدنيات المبكرة لمصر وجنوب غرب آسيا قد امتصت أصلاً كل منتجات الشرق، فإنها عندما تدهورت، كان الغنى الأسطوري «لأورمُس Ormus والهند» ما يزال يجر سوقاً جاهزة أيضاً من الغرب واستمرت القوافل المحملة تذرع، جيئة وذهاباً، بمنتجاتها إما على طول وادي الفرات إلى حوض البحر الأبيض المتوسط، أو على طول سواحل فارس والجزيرة العربية عبر أثيوبيا، ونحو الشمال عبر النوبة Nubia إلى طيبة Thebei والاسكندرية، لتوزع من ثَمَّ إلى أسواق اليونان وروما. ولقرون، ازدهرت التجارة بين الشرق والغرب، على الرغم من أنه، حتى الآن، لم تر أي عين «غربية» تلك الأرض الأسطورية أوفِر Ophir «الغنية بجبالها الذهبية وبالنكهة الحلوة لتوابلها».

وأعقب سقوط روما وتحطم الأمبراطورية في غرب أوروبا الفترة المعروفة بالعصور المظلمة، عندما تردت آلة التجارة نتيجة لأربعة قرون من التشوش الصناعي والسياسي. وركدت تجارة التوابل، لأن صناعة أوروبا، وزراعتها كانت تتدهور كنتيجة للغزوات البربرية، فلم يكن لديها ما تقدمه مقابل منتجات آسيا.

وفي النهاية، عندما انتعشت التجارة من جديد، قامت ممالك جديدة وما إن وطدت هذه أوضاعها حتى استؤنفت التجارة مع الشرق، ولكن الاسكندرية وجدت نفسها في مواجهة منافسة على المركز التجاري لتجارة التوابل، حيث إن الامبراطورية الرومانية القديمة، أو ما تبقّى منها. كانت قد انقسمت الآن إلى قسمين: شرقي وغربي، وأصبحت القسطنطينية عاصمة للأول.

ومن حينه، وخلال القرون السادس والسابع والثامن كان هناك أمبراطور واحد

(١) السسترس عملة رومانية قديمة

فقط، يحكم في القسطنطينية، وأصبحت هذه المدينة السوق الرئيسية للتجارة الشرقية. وتراجعت أهمية البحر الأحمر، حيث أخذ مكانه خط السير القديم على طول الخليج العربي ووادِيي دجلة زالفرات. ومع بزوغ فجر الإسلام في القرن السابع امتد الفتح العربي وانتشرت التجارة العربية طولاً وعرضاً، وبحلول منتصف القرن الثامن امتدت الإمبراطورية العربيّة من أسبانيا إلى حدود الصين. ومع مرور الزمن، فإن كثيراً من العرب، واليونان، والألبان، والمشرقيين الآخرين أيضاً، توطنوا على طول الساحل الغربي للهند، وأصبحوا تجاراً أو وكلاء تجاريين للمنتجات الشرقية.

وكان في عهد الخليفة عمر حمي محمد ﷺ أن جرت الفتوحات الإسلامية الرئيسية للمسلمين، وقبل وفاته في عام ٦٤٥ م كانت سورية، وكامل وادي الفرات وفارس ومصر قد فتحت. وكان عمر هو الذي أسس في عام ٦٥٥ م، عند ملتقى دجلة والفرات، عند رأس الخليج العربي، مدينة البصرة، التي على واجهتها المائية سار البحار سندباد Sindbad (ذلك الميناء المزدهر «الذي عمل كمستودع لكل سلع الجزيرة العربية، والهند وتركيا وفارس وكممر لكل التجار المسافرين من أي واحدة من هذه البلاد إلى الأخرى، ولكنهم كانوا يأخذون السفن بحمولتها خاصة إلى جزيرة أورموس Ormus، والهند، والجزيرة العربية، الخ». «ونعرف هذا كله من الخريطة التجارية للتجار» المنشورة في القرن السابع عشر.

وخلال القرون الخمسة التالية لوفاة محمد ﷺ، طور خلفاؤه حضارةً تسمو كثيراً على أي شيء وجد في أوروبا في ذلك الزمان. وأصبحت بغداد مقرّاً لأحد الخلفاء الثلاثة الذين حكموا الأمبراطورية الإسلامية في القرن العاشر، مدينة مزدهرة، وكان بهاؤها العظيم مثل بهاء بخارى وسمرقند، حيث كانت تزار من قِبَلِ تجار أقاصي الأرض. ولم يظهر المسلمون مهارتهم فقط في التجارة والاتّجار، بل إنهم كانوا علماء رائعين، ومن القرن الثامن حتى الثاني عشر طوروا دراسة الطب والصيدلة إلى مستوى عالٍ من الروعة بفضل الطريقة الشاملة التي درسوا بها كل العقاقير القيمة، التي أنتجتها المناطق التي كانت تحت حكمهم، وسرعان ما وجدت سوقاً جاهزة في أوروبا.

ولكن هذه الحضارة الجميلة قد انقضت كما فعلت حضارات أخرى كثيرة قبلها. وانشطرت الامبراطورية الإسلامية العظيمة إلى عدد من الدول المنفصلة. وجعل الأتراك السلاجقة من أنفسهم سادة في آسيا الصغرى. وحيث إنهم كانوا

متزمتين ومعادين للعلم، الذي اعتبروه صغاراً بالدين، فقد دمروا الزهرة الجميلة للثقافة العربية، واحتلوا بغداد في ١٠٥٥ وأفادوا من تردي خلافة بغداد ليجعلوا من الخليفة الحاكم دمية لهم. وفي ١٠٧١ هزم الأتراك في أرمينيا جيشاً بيزنطياً كبيراً وأسروا الامبراطور، وكان انتشار سلطانهم عظيماً حتى أن العالم الغربي، كقوة مضادة، بدأ في ١٠٩٦ سلسلة من الحروب الدينية عرفت بالحروب الصليبية.

ومع أن توابل معينة وصلت إلى لندن بكميات صغيرة في الأزمنة الأنكلو ـ ساكسونية Anglo-Saxon، بواسطة الاسكندنافيين القدماء Norsemen والألمان، فإن الصليبيين العائدين كانوا بلا شك هم الذين أدخلوا إلى أممهم ذات العلاقة استعمال عدد من التوابل الشرقية وأدى التذوق المتزايد لهذا الترف العطري إلى تجارة واسعة ومربحه من القرن الثاني عشر وما بعده. واستعمل طهاة القرون الوسطى، مما نعتبره الآن قدراً غير معتدل التتبيل، وكانت البهارات تدخل في كل طبق تقريباً، يوضع فوق مائدة البارون. وبقيت لزمن طويل تالٍ، باهظة التكاليف، عند استعمالها في الموائد الأكثر تواضعاً، والتي كان عليها أن تقنع بالمنكهات المزروعة ضمن الوطن (الوطنية)، مثل الثوم، والبصل، والزعفران.

ومع ذلك، وفي البيوت الكبيرة، كانت القرفة وحبوب الفردوس[1] تدار في أطباق وصوان من الذهب والفضة، ثم درج استعمال صحون التوابل. وكثيراً ما كانت هذه الصحون مزخرفة بأبهة، وكان لإدوارد الثاني (Edward II) صحن توابل «مطلي بصور الرُّبَاح (السعدان) الإفريقي»، وامتلك هنري الرابع (Henry IV) واحداً من الذهب بالغ الألق وعليه غطاء، على قمته نسر تتدلى من فمه جوهرة، ومرصع في محيطه بالأحجار الثمينة.

وهناك القليل من الشك في أن الحروب الصليبية التي استمرت حتى نهاية القرن الثالث عشر، قد أثارت طلباً واسعاً في الغرب لكل أنواع المنتجات الشرقية، وقد أفادت مدن كثيرة في حوض البحر الأبيض المتوسط، أبرزها المدن الإيطاليّة، جنوة، وبيزا، والبندقية، بشكل هائل من التجارة التي تلت، في أعقاب الحروب الصليبية. وبالنسبة لسكان أوروبا الغربية، في تلك الأيام حيث كان السفر البطيء، عندما كان المفهوم الجغرافي ما يزال محدوداً، فإن أصل التوابل كان محاطاً بالغموض في

(١) حبوب الفردوس Seeds of Paradise Melegueta Peopper أو فلفل غينيا Guinea Peopper.

الخيال الشعبي، وكان الاعتقاد هو أنها تأتي مباشرةً كما قدر لها من الجنة، كما كان يظن أن النهر الذي يتدفق من الفردوس هو النيل، وأن التوابل، كما أشاعوا، تنمو على شواطىء النيل وتسقط من الأشجار في النهر لتطفوا عليه إلى مناطق معينة، معروفة جيداً للمصريين الذين ينتشلونها من الماء بالشِّباك. وكانت هذه الأسطورة تلقى تصديقاً لدى الفارس ده جوانڤيل Sieur de Joinville، في تأريخه للقديس لويس التاسع St Louis (Louis IX) على الرغم من أنه قد اعتبر أن بيع المصريين ما كان عليهم أن يصطادوه بسهولة من الماء للأوربيين بهذا الغلاء أمر بالغ الجور. وبقيت الأسطورة زمناً طويلاً، لا سيما بين الحجاج، حتى الوقت الذي كان التجار يعرفون فيه تماماً وبشكل جيد من أين، وكيف تأتي التوابل إلى مصر. وكان، بالطبع، من مصلحة التاجر العربي الداهية أن يخفي المصدر الحقيقي لتوابله، وأن يخترع مثل تلك الحكايات، وحول المخلوقات الغريبة التي ستوجد على الطريق، حتى أن الأكثر جرأة بين التجار الغربيين، لم يشعروا برغبة في التوغل داخل الأراضي الخفية في الشرق.

وكما ذكرنا من قبل، فإن الاسكندرية في وقت ما قد لقيت منافسة قوية من القسطنطينية كسوق تجاري، ولكن بعد سقوط هذه المدينة للصليبيين في ١٢٠٤، بقيت خلال العصور الوسطى واحدة من الأسواق الكبيرة لتجارة التوابل. وقد تأثر بنيامين التطيلي Benfamin Tuadela، وهو رحالة شهير في القرن الثاني عشر، بالكمية الهائلة من التوابل التي نقلتها المراكب النيلية إلى الاسكندرية ومدينة دمياط القريبة.

وفي ذلك الزمان، كان يتردد كثيراً على هذه الموانىء المصرية، تجار أوروبيون، مع أنه كان بإمكانهم الحصول على التوابل من حلب ومن أماكن أخرى في سورية، إلا أن الطريق البري إلى هناك جعلها غالية للغاية، بينما كان بالإمكان أخذها بواسطة البحر أو النهر إلى دلتا النيل بتكاليف أقل كثيراً، مع أن الرسوم الجمركية كانت أعلى كثيراً في مصر منها في سورية. وبالإجمال، فإن الأسعار السائدة في سوق الاسكندرية كانت أقل، وأيضاً كانت هناك مزية فيما يتعلق بالتجار الغربيين، هي أنه كان بإمكانهم أن يمدوا مصر بالمقابل بسلعتين أساسيتين كانتا تنقصانها، هما الخشب، والحديد.

وعلى الرغم من الكراهية الدينية التي كانت قائمة بين المسلمين والمسيحيين، خلال فترة الحروب الصليبية، سادت في ذلك الحين، كما هو الحال دائماً، مقولة

أن «العمل عمل» (business is business) واعتُمِدت مصر خلال كامل العصور الوسطى، حتى مع أنه في إحدى المناسبات، هدد البابا إنوسنت الثالث Innocent III بالحرمان، كل من يتاجر مع المسلمين. ولكن عندما أشارت البندقية إلى الضربة التي ستوجه إلى ازدهارها التجاري فقد توجب أن مثل هذه الخطوة لا مفر من أن تتخذ، ولأن البابا يقدر الأمور بشكل كاف فقد قصر حظره على المواد الحربية.

وبعيداً عن توجيه ضربة معطلة للتجارة مع المشرق نجد أن الحروب الصليبية قد أثارتها[1]، وبينما كانت الاسكندرية قبل ذلك الوقت ملجأ بشكل رئيسي للتجار من جنوة، وبيزا وأمالفي Amalfi والبندقية، فإنه بحلول نهاية القرن الثالث عشر كان كثير من الأمم الأخرى ممثلاً في السوق هناك.ويُسمى بنيامين التطيلي ثمان وعشرين بلداً ومدينة ممن رأى تجارها هناك، بينها روسيا، وألمانيا وفرنسا والدانمرك والفلاندرز.

ومثل هذا كانت البلاد الاسكندنافية معنية بشكل رئيسي بتجارة البلطيق بالصوف والسمك والمعدن وألواح الخشب. وكانت التجارة المربحة في المنتجات الشرقية بطول البحر الأبيض المتوسط بشكل رئيسي في أيدي ثلاث مدن تجارية في إيطاليا، وقد أسهمت في نموها ورخائها بشكل كبير. وكان بين البندقية وجنوة وبيزا تنافس مرير، وبعد فترة طويلة من الصراع تغلبت جنوة في النهاية على بيزا في عام ١٢٨٤ بالمعركة البحرية الحاسمة في ميلوريا Meloria. وبعد مائة سنة هُزِمَت بدورها من قبل البندقية خارج شيوجيا Chioggia في ١٣٨٠، ومع أنها بقيت طويلاً مدينة تجارية مزدهرة ذات أسواق كبيرة في فرنسا وما وراء الألب، فإن التجارة الغنية مع المشرق كانت لمائة وثلاثين عاماً أخرى متمركزة في البندقية، التي كانت أعظم مركز تجاري في العالم الغربي وحتى عام ١٣١٧ فإن البضائع التي جمعتها السفن الشراعية الكبيرة للبندقية عند الطرف الشرقي من حوض البحر الأبيض المتوسط كانت تباع في الموانيء الإيطالية والفرنسية، ثم تُحمَل عبر الممرات الألبية أو فوق الرون Rhône لتوزع في وسط أوروبا، فرنسا والفلاندرز ومن هناك يصل بعضها إلى إنكلترا بطريق البروجز Bruges. وفي ذلك الوقت كان للبندقية أسطول تجاري من نحو ثلاثة آلاف

---

(١) أعطت الحملة الصليبية الرابعة بشكل خاص للبندقية ممتلكات هائلة في اليونان والأراضي الإيجية Ægean.

مركب تجاري، وكانت تبحر في قوافل تحميها السفن الحربية. وفي أي ميناء في الشرق الأدنى، كانت القوافل التي تصل إليه قادمة من الشرق، تستقبل من قِبَلِ قوافل البندقية: أسطول أرمني، يبحر إلى أروس Aros في خليج الاسكندرونه أسطول البحر الأسود يزور موانىء القرم Crimea وساحل البونتيك Pontic، وأسطول مصري يقوم بزيارة قصيرة للاسكندرية ودمياط. وعندما وقعت خلال القرن الرابع عشر خلافات بين البندقية وفرنسا، أبحر أول الأساطيل التابعة للفلاندرز خارجاً عبر غرب البحر الأبيض المتوسط إلى الأطلسي متجهاً نحو الشمال، إلى إنكلترا والفلاندرز.

وكثيراً ما كانت تلك السفن الشراعية الكبيرة تبقى بعيدة عن موانئها الوطنية زمناً طويلاً، حيث كانت تستغرق الشهور الطوال لتصل إلى غاياتها، وكثيراً ما كانت تبقى شهراً أو أكثر في ميناء أجنبي. وهناك إشارات هامة إلى تلك السفن التجارية للفلاندرز في لوائح أوراق الدولة منذ الجزء الأول من القرن الرابع عشر وما بعده. ومع أن وصول مركب مشحون بالتوابل كان حدثاً ذا أهمية كبيرة في إنكلترا خلال العصور الوسطى، فإن وصول البحارة الأجانب بين الفينة والفينة إلى ميناء إنكليزي كان مدعاة للاحتكاك. وهكذا نجد في العاشر من نيسان ١٣٢٣ بياناً مسجلاً من العمدة، والمجلس البلدي في ثاوثهامبتون Southampton يروي قصة شجار بين أصحاب المؤسسات، والتجار والربابنة والبحارة لخمس سفن شراعية كبيرة للبندقية من جانب، وسكان ثاوثهامبتون من جانب آخر يؤدي إلى ضياع في الأرواح والممتلكات.

والبحارة يتشابهون كثيراً في كل الدنيا، وليس مدهشاً أن نقرأ في مناسبة أخرى، في عام ١٤٠٨ أن المجذفين (رجال التجذيف) في السفن الشراعية الكبيرة بينما هم في موانىء لندن وبروجز Bruges كانوا يرهنون أنفسهم في الحانات والخانات لقاء ما يتجاوز مقدار الأجر الذي يحصلون عليه، في تلك الموانىء حتى أن الربابنة كانوا يضطرون للتجول على تلك الأماكن ليحرروا الرجال بمشقة وتكاليف كبيرة. . . والأموال المدفوعة لأجل هذه الغاية يجب أن تحسم من حساب هؤلاء الرجال مع فرض غرامة خمسين بالمائة على كل رجل على كل مبلغ يتجاوز أربع دوكات[١] «ducats». وأحياناً كان زوار البندقية يحاولون أيضاً إدخال بضائع مهربة

(١) الدوكاتية عملة ذهبية أوروبية.

بدون دفع الرسوم الجمركية المستحقة عليها، وعندما أمسكت الجمارك الإنكليزية هذه السلع أسف مجلس شيوخ البندقية لأن الجمارك كان يجب أن يحتال عليها، وأعلنوا أن رعايا البندقية عليهم أن يدفعوا بالكامل ما كان مستحقاً.

وكانت العادة عند الملوك الإنكليز، أن يمنحوا جواز مرور للسفن الشراعية الكبيرة للبندقية وفي السابع عشر من أيلول ١٣٩٩ لم يقتصر ريتشارد الثاني Richard II على منح جواز المرور المعتاد بل أذن أيضاً للركاب ببيع مصنوعاتهم الصغيرة (زجاج بندقي وصحون خزفية) بدون رسوم على ظهور السفن الشراعية الكبيرة. وخلال أيام قليلة، من التاسع والعشرين من أيلول خلع ريتشارد الثاني؛ ومع ذلك ما إن تسلم هنري الرابع العرش في تشرين أول ١٣٩٩ حتى كتب إلى الدوج أنتونيو ڤينير Doge Antonio Venier) «بحق المولد والموافقة الجماعية للوردات والعموم على حيازتنا للصولجان والسلطة، فإنه لا داعي لتخوف مواطنيكم ورعاياكم من المجيء إلى مملكتنا، لأننا ننوي معاملتهم معاملة الرعايا الموالين لنا». وتظهر السرعة التي أرسل بها الملك الجديد هذا التأكيد إلى مجلس الشيوخ البندقي الأهمية المرتبطة بوصول تلك السفن الشراعية الكبيرة.

وفي العادة، كان بين ثلاث وخمس سفن شواني تقوم بالرحلات اللندنيه إلى الفلاندرز، وكان بعضها يمكث في ثاوثها مبتون، بينما تتقدم أخرى إلى سلويوس Sluys أو أنتويرب Antwerp حيث كان التجار من منظمة عصبة الهانسياتيك Hunseatic وعصبة الفوغر Fugger يتولون توزيع السلع.

وكانت شواني الفلاندرز الشراعية الكبيرة تبقى هناك لفترة أربعين يوماً ثم تذهب إلى أرمويدن Armuyden لانتظار الطقس الموائم. ثم كانت عندئذ تعبر إلى ساندويش Sandwich أو ثاوثهامبتون Southhampton حيث كانت تمكث ستين يوماً في نهايتها كانت فترة التقاعس عن التحميل تعتبر منتهية. وفي رحلة العودة كانوا يزورون قادس Cadiz ومايوركا Majorca وباليرمو Palermo ومسينا Messina ويمكثون في كل ميناء بضعة أيام. ومن وقت لآخر يمكن أن يتغير هذا الجدول قليلاً بقرار من مجلس شيوخ البندقية، ولكن، بشكل عام، يمكن القول إن حركة الشواني الشراعية الكبيرة للفلاندرز خلال القرن الرابع عشر كانت كما بُيِّنَ. والسفن الشراعية الكبيرة التي كانت تذهب مباشرة إلى ثاوثهامبتون، كانت تبقى هناك حتى تنضم إليها

تلك الآتية من الفلاندرز، لأننا نجد أنه بقرار من مجلس الشيوخ مؤرخ في الثالث من آذار عام ١٤٥٣ حظر على الربان أن يبقى في لندن أكثر من ١١٠ يوماً.

وكانت الشواني (galleys) مراكب كبيرة يقوم بالتجذيف فيها مئتان من رجال المجاذيف، ويتولى حمايتها مجموعة من رماة السهام. وكان منصب القبطان، في تلك الشواني التابعة للفلاندرز، يعطى عادة لبعض نبلاء البندقية، وكانت كل سفينة تحمل طبيبين وكثيراً ما تحمل موسيقيين، ومغنين، ومضيفين على ظهرها للمساعدة على تمضية الرحلة الطويلة بشكل مقبول.

وفي ١٥١٨ عندما زارت سفن البنادقة الموانىء الإنجليزية بعد غياب دام تسع سنوات، نزل هنري الثامن Henry VIII بنفسه إلى ثاوثهامبتن لزيارة سفينة القيادة، وبهذه المناسبة، عندما كان نحو ثلاثمائة شخص يحتفى بهم على ظهرها، فإن أولئك الندماء قاموا بالأداء من أجل تكريم وتسلية ضيوفهم الإنكليز، وكانت معروضات خيالية تتدلى من حبال معلقة بين الصواري.

وشكلت التوابل والعقاقير والخمور جزءاً كبيراً من الشحنة المحمولة على هذه السفن، إلى جانب السكر، لأن السكر كان قد بدأ يحل محل العسل كمحلٍ عام، وكانت البندقية في حينه المركز الرئيسي لتجارة السكر القائم على زراعة قصب السكر الصقلية، التي أدخلت إلى هذه الجزيرة وإلى قبرص من قبل المغاربة. وكان هناك بالطبع من إنكلترا من كان يأسى لرواج الأدوية والبهارات الأجنبية، وكان أبرزهم شاعر يدعى Libelle of Englydhe Polycye، كتب خلال القرن الخامس عشر يقول:

> إن سفن البندقية وفلورنسا الكبيرة المحملة بأشياء لطيفة مرضية
> من كل التوابل ومواد البقالة مع الخمور الحلوة وكل نوع من مواد
> المقايضات، والقردة الصغيرة والكبيرة والهزليات.
>
> وتوافه وقوافل قليلة النفع وأشياء أسالت الدمع من عيوننا وأشياء
> غير دائمة نشتريها لأن الكثير من هذه المواد المقايض بها يمكن
> هدرها وبالتالي يمكن الامتناع عنها لأنها خادعة ورهيبة.

ثم يمضي ليؤكد بأن هناك سلعاً كافيةً في إنكلترا ولا حاجة للمساعدة من

أراض أخرى؛ أدوية لها الفعالية نفسها مثل السنا والراوند، يقول إنها تنمو في إنكلترا بحيث يمكن للإنسان أن يستغني عن العقاقير المجلوبة من وراءِ البحار.

ومع ذلك، خلال كامل العصور الوسطى، وحتى في أيام تيودور Tudor، كان هناك طلب كبير في شمال وغرب أوروبا على التوابل والبهارات. وحتى الجزء الأخير من القرن السابع عشر كان أن بدأ بعض الفلاحين بناء على حث من الفيكونت شارل Charles (Turnip) تاون شند Townshend بالتجربة باللفت والبرسيم، اللذان أُدخلا من هولندا، وكان لدى الفلاحين الإنكليز مخزون شتوي قليل لمواشيهم حتى إن معظم الماشية كانت تنفق حول مارتنماس Murtinmus وتملح أو تخلل. وكان هناك قليل من المراعي الغنية ولم يكن هناك مواسم أصلية في تلك الأيام، وكان لحم العجل المملح غذاء قاسياً، وبدون تبريد، كان السمك يؤكل خلال فترة الصيام الكبير وفي أيام الصوم الكنسي يجب أن يملح أيضاً. ولم تكن البطاطا موجودة، لأنه، ومع أن هذه الدرنات قد أدخلت إلى إنكلترا في حكم اليزابت الأولى Elizabeth I، فقد انقضى قرنان قبل أن تصبح محصولاً حقلياً، وكانت خضار أقل كثيراً مما هو موجود اليوم تزرع. وكان المصدر الوحيد للحم الطازج خلال الشتاء هو الحمام البيتي، الذي كان السمة السائدة يومها في الريف الإنكليزي، أو الطيور والحيوانات التي يمكن صيدها أو تقع في الفخاخ التي ينصبها سكان الريف.

وليس مدهشاً، بناء عليه، أنه لإضافة النكهة، (أو لإخفاء الرائحة) إلى لحم الشتاء الزنخ عديم النكهة، كان التبهير القوي شائعاً. والمشروبات التي نعدها عادية هذه الأيام ـ الشاي، والقهوة، والكاكاو ـ، كانت غير معروفة، وكانت التوابل منتشرة الاستعمال لإضافة الطعم اللاذع والنكهة للبيرة الخفيفة والنبيذ الرديء والبوست المنزلي[١] الصنع لدى العوام. وكانت رفوف الصيدلي أيضاً مليئة بالعقاقير والبهارات التي كان شذاها القوي يعطي الأمل للفكر الساذج في المنافع العلاجية القوية. ولهذه الأسباب وغيرها، كان هناك طلب دائم على الرغم من الأسعار المرتفعة ـ على المنتجات العطرية للأراضي الآسيوية.

وكان الفلفل هو الأول بين التوابل الشرقية التي دخلت إلى إنكلترا (انظر ما

---

(١) نوع من المشروبات يصنع من الحليب الدافىء المخلوط بالنبيذ أو البيرة وكان يستعمل في الأزمنة القديمة لعلاج نزلات البرد.

يلي) ويذكر في وقت مبكر يرجع إلى القرن العاشر. ويقول روجرز[١]: «السيادة العامة لإيجارات أراضي الفلفل (بقي التعبير ولكن بالمعنى المتغير إلى أجر أسمى) تبين كيف كانت الرغبة كبيرة من جانب الطبقات الأكثر غنى لتأمين التابل الأثير». ولم يكن هناك مطلقاً التزام في ذلك الوقت يفرض على المستأجر بأن يزود سيده بمقدار معين من الفلفل، كما يمكن للمرء أن يظن، إلا أن الطلب كان كبيراً جداً والسوق ليس مضموناً دائماً.

وقد وضع السعر هذا التابل على أي حال، بعيداً عن متناول الطبقات الأفقر التي اضطرت بحكم الظروف لإيجاد المنكهات لأطباقها فيما يمكنها زرعه، وأبرزها عائلة البصل. وكان البهار الأثير هو الثوم alania afficinalis والخردل، الذي يعرف شعبياً باسم: «الصلصة وحدهاSauce-Alone». أو: مرق التوابل، أو «Jack-by-the - hedje جاك في السياج». وكانت التوابل مكلفة جداً في تلك الأيام حتى أن تلك التي تملكها مساكن الطلاب الجامعيين أو الرهبان كانت تدخل في حساب مستقل وتحفظ في رعاية حافظ غرفة المقدسات أو المسؤول عن قبو الخمر.

وتبدو أهمية تجارة التوابل من قدم القوانين الصادرة فيما يتعلق بها. وأحد أقدم نقابات التجار في مدينة لندن كانت نقابة تجار الفلفل، وهي منظمة يعود تاريخها إلى القرن الحادي عشر. وفي عام ١٣١٢ عين ممثلو تجار الفلفل والتجارات الأخرى وزّاناً رسمياً كنجز ـ بيم King's- Beam كموظف بالغ المسؤولية، مخولاً بالمحافظة على الموازين العيارية وكان عاتق الميزان الملكي The King's Beam أو العاتق الكبير Great Beam أو (peso gnosso) يستعمل فقط للسلع التي تباع بالمثقال (avoirdupois أو averium ponderis) ويتميز عن الميزان الذي كان يستعمل لوزن الصوف الذي كان يسمى ترون Tron. وسجل تجار الفلفل في ١٣٢٨ باسم grossari وهي الكلمة التي اشتقت منها كلمة grocer بمعنى بقال، وفي ١٣٧٣ نجد أنه يشار إليهم باسم Campaygnie des grossers.

واصطلاح عطار (Spicer)، الذي كان يصادف عادة في تلك الفترة، يبدو أنه كان الاسم العام لأي شخص له صلة بتجارة التوابل، لأنه كان يطلق سواء على تاجر الفلفل، وعلى الصيدلي اللذين لم تكن التجارة الخاصة بكل منهما متميزة بوضوح في

(١) تاريخ الزراعة والأسعار في إنكلترا.

ذلك الزمان، وكان يشار أحياناً إلى جون غرانتام John Grantham، وهو عضو شهير بين تجار الفلفل في الوثائق كصيدلاني.

وفي عام ١٣٨٦ تحكمت شركة البقالة Grocer's Company (التي اندمجت قانونياً في عام ١٤٢٨) في كل تجارة التوابل في إنكلترا وكل من تعامل في البهارات والعقاقير أصبح تحت حكمها. ومع أن تجار الفلفل كانوا يتاجرون بشكل رئيسي في التوابل والبهارات للاستعمال المنزلي والصيادلة في العقاقير للاستعمال الطبي، فإنه كان هناك، في الواقع، تداخل كبير، لأن أشياء كثيرة مما تشتريها الآن من البقال، مثل السكر والزنجبيل، كانت تصنف كعقاقير وجاء الأرز واللوز تحت عنوان: البهارات. وخلال القسم الأكبر من العصور الوسطى ضمت دكاكين المواد الصيدلانية تشكيلة من المنتجات، موجبة بمتجر عام، لأن أبسط العقاقير فقط هي التي كانت متوفرة، مثل: دبس السكر الدوائي المستورد من إيطاليا، ومزيج السعال الذي كانت مكوناته الرئيسية العسل والزنجبيل. وكمثال لما كان يمكن شراؤه من دكان البقال في ذلك الزمان، تعطي الآنسة آديت ريكارت Miss Edith Rickert في عالم شوسر Chaucer's World، استخلاصاً من فاتورة بقال عام ١٣٨٠، عندما استدعي روبرت باسلوي Robert Passelewe من قبل بقال لندني هو إوموند فرونسيز Edmund Fraunceys بسبب دين نقدي عن مشتريات كانت تشمل الفلفل، والزعفران، والزنجبيل، والقرنفل، والبلح، واللوز، والأرز، والصندل الأحمر[1]، ومسحوق الزنجبيل، ومسحوق القرفة، والزبيب، والمز.

ويبدو أن سعر الفلفل بين ١٢٥٠ و ١٤٤٠ بقي ثابتاً بشكل جيد، بين شلن واحد وشلنين للرطل، إلا بالنسبة للعقد الذي أعقب وباء الطاعون المعروف بالموت الأسود عام ١٣٤٨ حيث حلّق السعر إلى ٢ شلن و٦ بنس؛ عندما نأخذ في الاعتبار أن أجر العامل العادي في القرن الخامس عشر كان في المتوسط ٤ بنسات في اليوم، وأن الشغيل الماهر مثل النجار كان يكسب ٦ بنسات فقط في اليوم. وواضح أنه لا بد أن الفلفل كان يستعمل بمقادير ضئيلة جداً إن كان يستعمل أصلاً من قبل عامة الشعب. والقرنفل، وحتى الزعفران المزروع في المنزل كان أغلى كثيراً. ويخبرنا روجرز، في المصدر نفسه، أن سعر القرنفل كان يتراوح بين جنيه استرليني وشلن،

(١) خشب الصندل.

وأربع بنسات للرطل في سوق أكسفورد في ١٣٢٩ و٣ شلنات وأربع بنسات في بيسِستر Bicester بعد ذلك بسبعين سنة.

وأحد المساوىء التي كان على شركة البقالة أن تكافحها خلال العصور الوسطى، تضمين بالات التوابل التي تصل إليها من الخارج بقدر كبير من النفايات التي كان التجار عديمي الضمير يلتمسون بها زيادة أرباحهم. ولمصلحتهم الخاصة كان على البقالين أن يتولوا تنظيف أو غربلة[1] التوابل والعقاقير المستوردة. وفي عام ١٣٩٣ التمسوا من اللورد العمدة في لندن أن لا يعاد بيع أية توابل للجمهور قبل أن تنظف أولاً من قبل موظف يُختَارُ كما ينبغي من قبلهم لهذه الغاية.

وقد قُبِلَ الالتماس وعين مغربل «garbeller» كان ختمه ضرورياً قبل أن يمكن وزن أي بالة من التوابل أو العقاقير من قبل حامل ميزان الملك. King's Beam.

وفي البداية، كانت الغربلة قاصرة على ميناء لندن، ولكن في عام ١٤٣٩، قدم التماس لمجلس العموم يطلب وجوب تنظيف التوابل في كل الموانىء التي تنزل فيها «بطريقة جيدة وصورة صحيحة كما هو متبع في مدينة لندن». في النهاية فإن ستاً وعشرين وثيقة براءة Patent Roll صدرت عن هنري السادس Henry VI (١٤٤٧) المضيف لشركة البقالة حق الغربلة في ثاوثهامبتون، وساندويش Sandwich، وأماكن أخرى في كل أنحاء المملكة عند الضرورة، حيث وجد أنه بسبب الشروط الأشد صرامة، السائدة في لندن، كان التجار الأجانب يرسلون قدراً كبيراً من بضائعهم إلى الموانىء الجنوبية.

وحتى عام ١٤٤٢، كان البقالون يحتفظون لأنفسهم بحق تعيين مغربل للمدينة، ولكن في تلك السنة، أخذ الملك المهمة كامتياز خاص مقصور، وباعه إلى ريتشارد هاكداي Richard Hacdye بائع الشمع ووليم أونسل William Aunsell ضابط الملك، كوظيفة دائمة مدى الحياة ليتولوا المهمة بأنفسهم أو بواسطة من ينوب عنهم.

وفي عام ١٤٤٨ كان الموظفون المعينون لغربلة التوابل والسلع الأخرى في

---

(١) من الكلمة العربية كربلا، عبر الكلمة الإيطالية gar bellare (نخل أو نخب).

ثاوثهامبتون وساندويش والأماكن الأخرى (باستثناء لندن) هم ويليم وينتيل William Wentale وريتشارد هاكداي Richard hackdye، وتوماس جيبس Thomas Gibbs «القيمون على سر البقالة في لندن».

ويكتب لويس روبرتس Louis Roberts أن «الغربلة» في «الخريطة التجارية للتجار The Merchants Map of Commerce») تنظيف، وتنقية، وتصنيف، وفصل الجيد من الرديء، وكونها عادة للعمل طبقاً للعقل السليم وحرفة آلية أو يدوية، فإن المعرفة التامة من هذا المصدر كان يتم إحرازها جزئياً وبلوغها، بحكم العادة، في ذلك الزمن من ريتشارد هاكداي ووليم أونسل ومن الأهالي وجزئياً بالتلقين والعقل، وتبين من قبل التجار والبقالين أن من واجب المغربل، أيضاً، أو خدمه، أن يسقط من الوزن كل ما هو مثل الغلاف أو البرميل أو الكيس الخ. حيث إن مثل هذه التوابل والعقاقير والسلع «تُدخل صحيحة مضبوطة وبلا خلاف بين الشاري والبائع». ويضيف مع ذلك، «وكانت هناك أخطاء في البداية ولكنها قليلة وقمعت بسهولة، ولكنها، عاجلاً أو آجلاً، نمت كرأس الهيدرا[1]. فقد أصاب الجشع في الكسب بعض أفراد هذه الأخوة بممارسة الغش».

وقد تم التعامل مع هذه المساوىء أخيراً في كتاب نشر في عام ١٥٩٢ سمي (مقالة مفيدة وضرورية لمواجهة الغربلة السيئة للتوابل) Aprofitable and necessary Discourse, for the Meeting with the bad Garbelling of Spices. ويحتمل أن يكون المؤلف التاجر اللندني توماس مان Thomas Man أو مَنْ Mun، يريد أن يخبرنا «أن الشغيل حرٌ في حزم السلعة وهي شديدة الفساد ويعطي مثل هذه العلامات السرية إما بعمل عقدة في الكيس أو بوضع نقطة من الحبر، كون هذا متفق عليه مع آخر من أصدقائه ممن سيأتي لشراء الكيس نفسه من التاجر، ليتمكن بذلك من معرفة مقدار أو عمق النوع الأفضل وموقعه تحت الصنف الثاني أو الأسوأ والذي يكون بالأعلى قصداً، عند قمة الكيس».

وقد استمرت وظيفة المغربل نحواً من مائتي عام، وكثيراً ما تذكر في الأوراق الرسمية وفي البراءة رقم ٣٧ التي منحها هنري السادس henry VI لويليم جودفراي William Godfrey وتوماس بابهام Thomas Babham وصيف الملابس مدى حياتهما.

---

(١) حيوان مائي متعدد الرؤوس.

وما حدث لهما غير مؤكد، وربما توفي كلاهما، لأنه بعد ذلك بعامين منح المنصب لوليم إليوت William Eliot، بائع التوابل، لمدى الحياة.

وفي عام ١٥٢٥ منح هنري الثامن Henry VIII هذه الوظيفة بعقد إيجار، لروبرت كوبر Robert Cowper، وهو صائغ في لندن، وكانت مدة العقد مائة عام.

وفي عام ١٥٦٧ منحتها الملكة أليزابيت Elizabeth مدة ثمانٍ وخمسين عاماً لأنتوني وايت Anthony white وهو يقال لندني. ومع أنها صدرت بفرمانات ملكية، فإن منح منصب مغربل التوابل بقي بيد العمدة والمجلس البلدي لمدينة لندن. وهكذا نجد اللورد برغلي Burghly يكتب في عام ١٥٨١ إلى اللورد العمدة Lord Mayor قائلاً إنه عرف أن المنصب قد أصبح شاغراً بوفاة بليز سوندروز Blaise Saunders ويطلب من اللورد العمدة والدرمان Alderman أن يبقيا عاملين في هذا الأمر حتى يتصل بهما فيما بعد، حيث قصد أن يكون ملتمساً إليهما من أجل أن يكون المنصب لصديق له.

وتدريجياً، على أي حال، بقي المنصب في تراجع حتى بلغ النهاية مع ثورة عام ١٦٨٨. وكان آخر شاغل له هو المستر ستيوارت Mr.Stuart.

والعامل الهام الذي دفع التجار والمكتشفين على البحث عن طريق جديدة إلى كاثاي Cathay، [الصين] كان الصعوبة المتزايدة في المتاجرة مع الشرق الأقصى عن طريق طرق القوافل القديمة، وغارات قبائل المغول في وادي الفرات التي أعقبها، فيما بعد، التوسع الكبير للغزوات التركية من آسيا الصغرى مما سبب انقطاعاً لطرق التجارة الطبيعية وكان يخنق بالتدريج التجارة المشرقية البرية. وأقفلت الغزوات التركية الطريق من بغداد إلى إنطاكية والطريق من الخليج العربي إلى طرابزون عبر هضاب آسيا الصغرى وأرمينيا، معطلة بشكل كامل تجارة البندقية في البحر الأسود. وبعد سقوط القسطنطينية في عام ١٤٥٣ تلاشت أهميتها كسوق، ومع الغزو التركي ـ من قبل سليم الأول ـ لمصر حوالي عام ١٥١٧ سُد أيضاً الطريق النيلي.

وحيث إن الطرق القديمة قد أصبحت غير آمنة بتوسع الامبراطورية العثمانية، أصبح من الضروري إيجاد طريق جديدة إلى الشرق بواسطة البحر، وأدى هذا إلى تحسن كبير خلال منتصف القرن الخامس عشر في السفن والخرائط وأدوات

الملاحة، التي ازدهرت من كشفين جغرافيين عظيمين، وظهور العالم الجديد في الغرب وفتح الطريق البحري إلى الهند في الشرق.

واتخذت الخطوة الأولى نحو اكتشاف الطريق البحري الجديد إلى جزر التوابل في عام ١٤١٨ عندما بنى الأمير البرتغالي هنري Henry ابن يوحنا الأول John I ملك البرتغال وزوجته فيليبا Philippa، ابنة يوحنا غونت Jahn Gaunt دوق لانكستر Duke of Lancaster حوضاً للسفن، ومدرسة للملاحين في الطرف الجنوبي الغربي من البرتغال في مواجهة الأطلس الواسع.

وأصبح معروفاً بهنري الملاّح على الرغم من أنه ولم يقم بهذه المهمة أبداً. ولم يجد أرضاً جديدة فإنه يمكن أن يكون جديراً بتسميته مكتشفاً، لأنه جمع حوله في خليج لاغوس، Lagos الحرفيين والعلماء والعُدد والخرائط والبحارة والمرشدين، وبدأ يدفع بسفنه الشراعية الصغيرة السريعة Caravels إلى كل البحار من العالم المعروف وغير المعروف. وكانت هذه السفن الصغيرة، في أيامهم، أسرع المراكب المبحرة الطافية الشائعة. وكان البرتغاليون شعباً جسوراً ذا قدرة على الاحتمال، وذا مهارة عملية كبيرة في مهنة الملاحة، رغم افتقارهم، حتى اليوم، إلى خفايا فن الملاحة. وتحت رعاية هنري الملاح تساموا إلى حالة أفضل، مناسبة لقدرهم.

وعندما حان الوقت، بعث الأمير هنري بحملات لتبحر نزولاً على طول الساحل الإفريقي أبعد مما كان يصل إليه الإنسان من قبل. وعاماً بعد عام، كانت سفنه تبحر أبعد فأبعد جنوباً حتى أبحر جيل إيانس Gil Eanes حول رأس بوجادور Cape Bojador ودحض الأسطورة القديمة أن وراء هذه النقطة لا يوجد ماء ولا شجر ولا أية عشبة خضراء.

وفي عام ١٤٦٣، توفي الأمير هنري دون أن يحقق بغية نفسه بالإبحار مباشرة حول تلك الإفريقية الخفية التي كانت صورتها مجهولة، في حينه، ولكنها هي التي تنبأ بأنها ستؤدي إلى أراضي العرب المسلمين، خصوم عقيدته، وأيضاً إلى ذلك العالم، عالم بريستر جون Prester John. الذي إن تحالف معه، سيحطم قوة المسلمين ويضمن انتصار الصليب. لأن هنري السيد الكبير Grand Master لأخوانية المسيح Order of the Christ، قد تحرك بشكل رئيسي ببواعث دينية، وبالنسبة له فإن أية هزيمة تجارية يمكن أن تترتب ستكون مجرد نتيجة جانبية. وكان شعاره أربع كلمات فرنسية كانت منقوشة على مداخل قصره في ساغرس Sagres، وأمر بنحتها على

الأحجار أو حفرها في لحاء الأشجار في أية أرض يمكن أن يكتشفوها. لقد كانت Talent de bien faireوقد فهمت الكلمة الأولى بمعناها البدائي Volonté.

وقد قدم هنري الدفعة الابتدائية وأكمل عمله أولئك الذين تبعوه.

وفي عام ١٤٨٦ وصل بارثلميودياز Bartholomeu Diaz إلى النقطة الجنوبية من إفريقيا التي سماها رأس العواصف Cape of Tempests، ولكن سيده الملكي أعاد تسميتها برأس الرجاء الصالح Cape of Good Hope.

وأعاقت الحروب مع قشتالة (كاستيل Castile) ووفاة الملك يوحنا الثاني، إرسال المزيد من الحملات إحدى عشرة سنة أخرى. ثم في ٨ تموز ١٤٩٧، بدأت واحدة من أكثر الأسفار أهمية في التاريخ عندما أبحر فاسكو ده غاما Vasco da Gama على التاغوس Tagus في حملة كان يقصد بها الوصول أخيراً إلى الهدف. وفي الفاصل الذي انقضى منذ وصل دياز Diaz إلى رأس الرجاء الصالح ثم فعل كل ما هو ممكن لضمان نجاح المغامرة الجديدة. ولم تكن أحدث المساعدات الملاحية المتوفرة حينئذ فقط، قد جلبت لأسطول غاما Gama، لكن بنيت سفينتان على طراز حديث، أفضل مواءمةً لرحلة طويلة في جوٍّ عاصف من الكاراتل (السفن الشراعية الصغيرة السريعة)، مع أنها أقل سرعة. وكانت إحداهما وهي SaoGabriel سفينة القيادة للقبطان.

وفي ٢١ أيام عام ١٤٩٨، رسَا ڤاسكو ده غاما بأسطوله الصغير في كلكتا Calicut. وكان يوماً يعني الخراب لأهل البندقية، لأنه، من حينه، حلت السفن المبحرة محل الجمل. وأدت الرحلة التي انتهت بنجاح هكذا إلى كارثة تجارية للميناء الكبير في الأدرياتيك Adriatic وإلى تأسيس الإمبراطورية الاستعمارية الواسعة للبرتغال.

وكانت كلكتا، في ذلك الزمان، أعظم ميناء تجاري على الساحل الغربي للهند - ميناء حراً يحكمه هندوسي يعرف بالساموري Samuri - وبعد قليل من سوء التفاهم في البداية، تدبر البرتغاليون أمر توطيد علاقات مرضية، إن لم تكن قلبية تماماً، مع الحاكم الذي كان حريصاً على أن لا يعادي تجار موبلا Mopla الأثرياء (المتحدرين من آباء عرب ونساء وطنيات أو من الهندوس الذين اضطروا إلى الدخول في الإسلام) الذين أحضروا تجارة كبيرة إلى المدينة وبعدما مكث ثلاثة شهور بدأ ڤاسكو

ده غاما رحلة العودة حاملاً معه رسالة من الساموري إلى الملك مانويل Manoel ملك البرتغال قائلاً إنه كان يرغب في المتاجرة بالقرفة، والقرنفل، والزنجبيل، والفلفل، والأحجار الثمينة، في مقابل الذهب، والفضة، والمرجان، والأقمشة القرمزية. وبعد غياب عامين عاد ڤاسكو ده غاما منتصراً إلى لشبونة وقد تحقق مطلب التوابل.

وتفجرت أنباء الكشف البرتغالي للطريق البحري إلى الشرق في البندقية مثل القنبلة. ولكونهم قادرين على الشراء مباشرة، أعطى البرتغاليون مزية هائلة. وكان عليهم فقط أن يشحنوا البضائع ويبدؤوا الرحلة بدون انتكاسات مزعجة في الرحلة نحو الوطن. وكان أهل البندقية يأملون في أن يكون بإمكان ضريبة غرق السفن أن تتكافأ مع أي منافع. وأن البرتغالين سيكونون، في النهاية، مضطرين للتخلي عن هذه التجارة، واعتمد آخرون على أن الأتراك سيعملون كل ما في وسعهم للاحتفاظ بالتجارة الهندية في أيديهم.

ولكن أقلية ذكية أدركت على الفور الثقل الكبير للوضع. وعندما تابع بِدرو الفارس كابرال Pedro Alvares Cabral أعقاب غاما Gama من ١٥٠٠ (مكتشفاً ومدعياً بحق البرتغال في إمبراطورية البرازيل الفتية التي على الطريق) وشحن سفينته بالفلفل من كوشن Chochin وكانانور Cananor، فإن القليل من هذه السلعة قد شعرت به أسواق مصر وسورية.

وفي عام ١٥٠٢ عادت سفن بيروت Beyrut الشراعية الكبيرة إلى البندقية بأربع بالات فقط من الفلفل وارتحل أسطول الاسكندرية بقدر أفضل قليلاً. وأصبح الفلفل شحيحاً جداً، وغالياً جداً في أسواق البندقية، وحوّلَ زبائنها ولاءهم إلى أسواق أخرى، حيث يمكنهم الحصول على الفلفل البرتغالي الأرخص ثمناً. ومع أن مجلس الشيوخ في البندقية قد أرسل سفارة خاصة إلى سلطان مصر، مبيناً أية كارثة ستحل بتلك البلاد إذا كان للبرتغاليين أن يأخذوا منهم تجارتهم، لم يكن بوسع السلطان أن يفعل شيئاً.

وواضح، أن أهل البندقية لم يكن في استطاعتهم أن ينافسوا البرتغال على قدم المساواة، حيث لم تكن قناة السويس موجودة في حينه، والرحلة التي كانت من قبل طويلة على البرتغاليين، لا بد أنها كانت أطول بكثير بالنسبة لأهل البندقية، الذين لم تكن سفنهم علاوة على ذلك مبنية لتواجه العواصف الأطلسية. وعندما عاد ڤاسكو ده غاما من رحلته الثانية في أول أيلول ١٥٠٣، سمع أهل البندقية في ذعر أن مراكبه قد

عادت بما يتراوح بين ٣٠ و٣٥ كنتالاً[١] من المنتجات الشرقية تتضمن القرفة، والزنجبيل، والفلفل، وجوزة الطيب، والأحجار الكريمة.

وأصبح تجار لشبونة يشعرون بأن البرتغال كانت في وضع يسمح لها بتزويد أوروبا بكل التوابل اللازمة.

وهكذا، فإن الغنى الذي كان يتمتع به حصراً تجار البندقية، قد انتقل بسرعة إلى أيدٍ أخرى. ومنذ عام ١٥٠٩ لم تزر أية واحده من شواني البندقية إنكلترا كما كانت عادتها، وعندما وصلت شيني وحيدة عام ١٥١٨ إلى ثاوثهاميتون، كانت ضئيلة الشحنة جداً حتى أن الكاردينال ولسي Wolsey شكا للسفير البندقي في لندن قائلاً إنه اعتزم أن يمنع تجار البندقية من تحميل بضائع بقيمة أكبر من منقولاتهم.

وفي الأيام السالفة، أعلن أن السفن التي اعتادت المجيء بشحنات كبيرة حتى إن إضافة صغيرة على قيمة مستورداتهما كانت كافية لدفع تكاليف صادراتهما، ولكن في هذه المرة فإن كامل مستورداتهم لا تعادل قيمة ١/٦ الشحنة المتجهة إلى موطنهم. وفي عام ١٥٣١ جواباً على شكوى من إنكلترا من أن سفن البندقية لم تعد تجلب التوابل «بل الزجاج وأشياء أخرى عديمة القيمة»، أعد مجلس شيوخ البندقية جواباً بأن هذا لم يكن خطأ السلطة Signory، بل تغير الأزمان، إن التوابل التي كانت تأتي في العادة إلى البندقية أصبحت تذهب الآن إلى البرتغال.

وسرعان ما أصبح البرتغاليون مشهورين، في كل ميناء، على طول ساحل مالابار Malabar، ونشأت تجارة منتظمة بين البرتغال والهند. وبسرعة تراجعت المثل الصليبية عند هنري الملاّح إلى المركز الثاني أمام سياسة ضمان الاحتكار التام لملك البرتغال في منتجات الهند وشرقي افريقيا. ولكن المسلمين، الذين تمتعوا من قبل بامتلاك التجارة الساحلية بين الهند ومصر، لم يكونوا ليسلّموها دون نضال. وفي عام ١٥٠٨ وقعت معركة بحرية كبيرة بين الأساطيل المصرية والبرتغالية لتقرير أي بلاد ستكون لها السيادة في المحيط الهندي. وبعد مجزرة كبيرة نجح القائد البرتغالي دوم فرانسيسكو ده ألميدا Don Francisco de Almeida، الذي كان قد عين نائباً للملك

---

(١) الكنتال (القنطار) ويساوي ١٠٠ رطل في الولايات المتحدة الأمريكية و١١٢ رطلاً في بريطانيا، و١٠٠ كيلوغرام في فرنسا.

على الممتلكات البرتغالية في الهند، في كسب نصر حاسم رسّخ بقوةٍ السلطة البرتغالية في الهند.

وبعد سنتين، امتلك خليفة ألميدا، ألفونسو ده ألبيوكرك Alfonso de albuquerque غوا (Goa)، التي أصبحت مركز الإمبراطورية البرتغالية في الهند. وكان قد تقدم استيلاؤهم على جزيرة سيلان وحيث كانت تنمو في هذه الجزيرة غابات القرفة العظيمة فإنهم سرعان ما أصبح بإمكانهم ممارسة الاحتكار لتلك السلعة. ووقعت ملقه وأورموس Ormus في قبضتهم. وباتخاذ ملقه قاعدة له، تمكن البيوكرك من إرسال سفنه مسافات أبعد في الشرق، حتى اخترقت تقريباً جزر التوابل الأسطورية، التي عرف مكان وجودها جيرانها العرب فحاولوا لقرون أن يخفوها عن الأوروبيين. وبين أولئك الذين شاركوا في هذه الحملة إلى مولوكا Moulucas أو جزر التوابل، ماجلان الشهير Magellan (Fernac Magalhaes)، الذي دخل، بعد عودته إلى أوروبا، في خدمة إسبانيا وأوجد الممر الرائع نحو الغرب إلى هذه الجزر نفسها عن طريق المضيق الذي يحمل الآن اسمه، مع أنه هو نفسه لم يعش ليستمتع بالمكافآت التي ربحها بسخاء، لأنه قتل بأيدي أهالي الفيلبين قبل أن يصل إلى غايته.

ويعرف القدر الكبير عن كلتا من الحملتين المبكرتين إلى جزر التوابل إذ ممن بقي من بعثة البوكرك حصل موظف برتغالي يدعى ديوارت باربوزا Duarte Barbosa على قدر كبير من المعلومات التي نشرها فيما بعد، في حين أن الرحلة نحو الغرب رويت في الصحيفة التي كان يحتفظ بها شاب من فيسنزا Vicenza يدعى بيغافيتا Pigafetta. وندين لهذين الكاتبين بأول رواية مفصلة حول جزر التوابل وطرق زراعة أشجار القرنفل وجوزة الطيب.

وما بقي من حملة ماجلان عاد إلى سان لوكار San Lucar في أيلول عام ١٥٢٢، تحت قيادة الربان البسكاياني Biscayan سبستيان دل كانو Sebastian del Cano، الذي أبحر عائداً في الفيكتوريا Victoria مع (٢٦ طناً) من القرنفل على ظهرها، إلى جانب كميات كبيرة من القرفة، والتوابل المستخرجة من قشر جوزة الطيب، وجوزة الطيب، وخشب الصندل. بالإضافة إلى تلقي منحة سخية. فقد منح الربان شعار النبالة، حيث كانت الأسلحة على نحو موائم بالقدر الكافي وهي عبارة عن قضيبين من القرفة وثلاثة من جوزات الطيب، واثني عشر كُبشاً من القرنفل. وكانت الدعامتان ملكين وطنيين متوجين، يمسكان في اليد الظاهرة غصناً من شجرة

توابل، والخوذة كرة يعلوها صليب، والشعار Primus circum dedistime.

ولكن هذه الرحلة زادت من الادعاءات المتعارضة في البرتغال وإسبانيا فيما يتعلق بجزر مولوكاس Moluccas. وفي أعقاب اكتشاف كولومبوس Columbus لأمريكا، وكان العالم غير المكتشف قد قسِّم من قبل البابا بين هاتين الدولتين، حيث تعطي إسبانيا الأراضي المكتشفة أو التي تكتشف في البحار الغربية، وبمعاهدة تورد سيلاس Tordesillas في عام ١٤٩٤ تمّ الاتفاق على خط فاصل يجب أن يفصل عالَمَي النفوذ الإسباني والبرتغالي. ولكن المعاهدة ظلت صورية ولم يحترم أي من الطرفين الميثاق إلا عندما كان يوافق هدفه. وهكذا بعد كشف جزر مولوكوس من قبل ماجلان في مساره نحو الغرب، ادعى الإسبان حقهم فيها ـ وهو ادعاء من الطبيعي أنه طعن فيه من قبل مانويل ملك البرتغال الذي كان يتخذ اللقب الفخم «ملك بفضل الله، البرتغال والجارفز» Algarves وكلاهما على هذا الجانب من البحر وما وراءه، من إفريقيا «وسيد غينيا Guinea وبالفتح، والملاحة، تجارة إثيوبيا والجزيرة العربية وفارس والهند».

وفي عام ١٥٢٩ تم التوصل إلى تسوية، وبها تخلى شارل الخامس Charles V عن أية حقوق يمكن أن تكون له في جزر مولوكاس للبرتغاليين في مقابل قرض، لمدة غير محددة، قدره ٣٥٠,٠٠٠ دوكا[١]. وفي عام ١٥٦٤ تنازل حاكم مولوكاس لملك البرتغال وخلفائه عن الحقوق والسيادة والسلطان على الجزر. وفي عام ١٥٨٠ تم غزو البرتغال من قبل إسبانيا واتحدت الدولتان تحت تاج مشترك. ومع ذلك، فقد اشترط أن تبقى ممتلكات البرتغال في آسيا وإفريقيا تابعة للبرتغال.

ودامت الأمبراطورية الاستعمارية الشرقية للبرتغال، مع أنها اكتُسبت بسرعة، ما لا يزيد عن قرن، وقد نشر جشع واضطهاد نواب الملك البرتغاليين والموظفين، والقسوة التي عومل بها الأهالي بذور الدمار. وأدت روح الاحتكار، التي استبعدت البلاد الأخرى من أي حصة في تجارة التوابل، إلى عداء الأمم الأخرى. وعجل إهمالها للدفاعات المناسبة التي يمكن أن تحافظ بها على ممتلكاتها في الشرق الأقصى إلى خراب السلطة الاستعمارية البرتغالية في تلك المنطقة.

(١) الدوكا Ducat عملة ذهبية أوروبية.

وفي عام ١٥٩٢ بدأ مواطن من هارلم Haarlem هو جان هويجن ڤان لنسكوتن Jan Huyggen van Linschoten بكتابة كتاب رحلةEtineratio ضم معلومات اكتسبها خلال إقامته لخمس سنوات كتاجر في غوا Goa. وقد بين لنسكوتن لمواطنيه الأهمية الكبيرة للتجارة مع جاوة Jawa، والاختيار الأخير لهذه الجزيرة كمركز قيادة لهم في أرخبيل مالاوي Malay، كان السبب المساعد للنهوض السريع للسلطة الهولندية في جزر الهند الشرقية، ولنسكوتن، الذي كان لكتابه تأثير كبير في هولندا، بيَّنَ أن الأمبراطورية الاستعمارية للبرتغال كانت فاسدة، وأن أي منافس قوي كان يمكن أن يجد كل فرصة لاستئصالها.

وفي عام ١٥٩٥ أبحر أسطول مكون من أربع سفن بقيادة كورنيليوس ڤان هوتمان Cornelious van Houtman إلى جزر التوابل. وبعد مناوشات مختلفة مع البرتغاليين زار جاوة ومادورة Madura وجزراً أخرى، عائداً إلى هولندا بعد عامين بشحنة كبيرة من التوابل. وروايته عن رحلته بتأكيدها على المصادر الواسعة للجزر التي زارها أحدثت تأثيراً كبيراً على تجار أمستردام Amesterdam وأُتْبِعَتْ بسرعة برحلات أخرى. وأعد الكثير من الشركات الهولندية السفن وفي عام ١٦٠٢ دُمِجَتْ هذه المؤسسات المختلفة في «شركة الهند الشرقية المتحدة United East India Company».

وفي هذه الأثناء، كان الانكليز يبدؤون بإظهار بعض الاهتمام فيما يتعلق بتجارة التوابل. وخلال الفترة المبكرة عندما كان الملاحون يوسعون حدودهم للعالم المعروف فإن إنكلترا تخلفت نوعاً ما في السباق على الأراضي الجديدة. وبصرف النظر عن أسفار الكابوت The Cabots إلى لابرادور Labrador، تمكنت إنكلترا من إبداء القليل بالمقارنة مع الإنجازات الإسبانية والبرتغالية فيما وراء البحار، ولكن، في ذلك الوقت، حظرت السياسة أي تعدي على المناطق التي تدعي ملكيتها هاتان القوتان، وتلك الروح المغامرة التي كانت مثل هذه السياسة تزعجها كان عليها أن تعمل على مسؤوليتها. علاوة على ذلك لم يكن حتى نهاية حرب الوردتين Roses ومجيء آل تيودور Tuodors إلى السلطة أن خرجت إنكلترا من وضع التخلف النسبي بالمقارنة مع جاراتها في القارة.

وبحلول القرن السادس عشر تنامت التجارة الإنكليزية إلى نقطة كانت عندها في حاجة ماسة إلى أسواق جديدة. ومع هزيمة الأرمادا Armada الإسبانية في عام

١٥٨٨، تزايدت الثقة الإنكليزية وبعد التخلي عن السلطة البابوية في زمن الإصلاح، لم يعد الإنكليز يشعرون بأنهم ملزمون بقبول قسمة البابا للعالم غير المكتشف بين إسبانيا والبرتغال.

ولكن كان هناك أعمال متأخرة يجب تداركها، لأنه رغم أن دريك Drake قد أبحر حول العالم في عام ١٥٧٨ ـ ٨٠، فإنه لم يكن حتى عام ١٥٨٢ أن انطلق أول بحار إنكليزي هو القبطان ستيفنز Captain Stephens بقصد الإبحار مباشرة إلى الهند عن طريق الرأس Cape. وبحلول عام ١٥٩٩ كانت المؤسسة الهولندية تدفع مبالغ سخية جداً، لذا حول التجار الإنكليز اهتمامهم إلى الشرق الأقصى، وأثبتت الأسفار الهولندية أنها عامل كبير في تأسيس شركة الهند الشرقية التي اندمجت في عام ١٦٠٠ تحت اسم «إدارة وشركة تجار لندن المتاجرة في الهند الشرقية The Governer and Company of Merchants of London Trading unto the East Indies.

وبين عامي ١٥٩٥ و ١٦٠١ عندما انطلقت الحملة الإنكليزية الأولى، أبحرت عشر حملات هولندية على الأقل إلى الشرق ـ والمجموع (٤٣) سفينة. وفي العشرين من نيسان، ١٦٠١، سافر الأسطول الأول لشركة الهند الشرقية المكون من أربع سفن مع سفينة تموين صغيرة من ثورباي Torbay تحت قيادة جيمس لانكستر James Lancaster الذي كانت سفينته القيادية محملة بـ ٦٠٠ طن ومزودة بستة وثلاثين مدفعاً، وتحمل اسم التنين الأحمر The Red Dragon.

وكانت تحت اسمها الأصلي «بلاء الحقد Seourge of Malice» قد شهدت العمل ضد إسبان الآزور Azores والجزر الكاريبية Caribbean islands. وكانت الشحنة الصادرة تتكون بشكل رئيسي من الأقمشة، والكرزي (وهو قماش صوفي خشن)، والرصاص، والحديد، والقصدير، بينما لأجل التقايض مع الوطنيين في إفريقيا، فإن الإمدادات التافهة كانت تحمل السكاكين والحلي الزجاجية.

وفي الطريق إلى الرأس، تمَّ الاستيلاء، دون قتال، على مركب برتغالي حيث تم توزيع الشحنة بين المراكب الإنكليزية. وفي الرأس، مكث لانكستر سبعة أسابيع ليمكن بحارته من استعادة قوتهم لأنه كان قد سبق له فقد ١٠٧ رجلاً، على الأغلب بسبب مضاعفات الأسقربوط (الحفر[١]). وفي مدغشقر، أمضى الأسطول شهرين

(١) الحفر الأسقربوط: داء من أعراضه تورم اللثة ونزف الدم منها.

آخرين.ولم يكن قبل حزيران عام ١٦٠٢ أن وصل لانكستر إلى آشن Achin، في سومطرة Sumatra. وسرت احتفالات تقديم رسالة من الملكة أليزابيت، حيث حملت إلى قصر السلطان علاء الدين Alaeddin في طست من الذهب، وضع فوق هودج مغطى بقماش قرمزي لفيل الملك المسنّ، وكانت بالكاد أقل من الهدايا التي صحبتها.

ولكن مع أن معاهدة تجارية قد وقعت، وسمح للانكستر بالمتاجرة أمكنه الحصول فقط على قليل من الفلفل، لأن منافسيه كانوا قد سبقوه إلى شراء معظم المحصول، الذي كان صغيراً في تلك السنة. وناقش نفسه لانكستر «كيف يمكنه أن يقود سفنه ويحافظ على رصيده وعلى تقدير التجار الذين كلفوه بالمهمة وعلى سمعة بلاده»، فصمم على الاستيلاء على شحنة من منافسيه، وكان محظوظاً بدرجة كبيرة إذ أخذ سفينة شراعية برتغالية ضخمة (Carnack) كانت على بعد نحو سبعين ميلاً من ملقة. وفي تشرين الثاني، بعث لانكستر بسفينيتن من سفنه عائدتين إلى إنكلترا بشحنات من التوابل، وذهب هو نفسه إلى بنتام Bantam في جاوة Jawa على بعد نحو ألف ميل من آشن Achin حيث سلم رسالة مماثلة للملك الشاب، ومنح مزايا المتاجرة وسمح للانكستر بإنشاء معمل حيث ترك عدداً من رجاله ليعملوا فيه.

وكانت معركة بنتام أفضل كثيراً وخلال بضعة أسابيع، تمَّ شراء بضائع كافية لتحميل السفن الباقية، التي عادت إلى إنكلترا في تموز عام ١٦٠٣. وبلغ إجمالي الحمولة التي رجعت بها السفن في تلك الحملة الأولى ٢١٠,٠٠٠ رطلاً من الفلفل. وحدث أن الأسطول عاد في وقت غير محظوظ، لأن وباء الطاعون كان مستفحلاً في لندن، وكان العمل جامداً وقد سبق للسوق أن أُتخِمَ بالفلفل. وكانت بضائع كثيرة قد وصلت حديثاً من البلاد المنخفضة، وحسب أوراق تقويم الدولة، فإن متعاقدي الملكة على الفلفل كانوا عاجزين عن التخلص منه لأنهم كانوا يصرون على الدفع النقدي الكامل بدلاً من السماح بأي تسليف أو دين. وبنتيجة السوق المتخم، كان على حاملي أسهم الشركة أن يقبلوا بدلاً من الحصة النقدية ٥,٣٣٩ رطلاً من الفلفل مقابل كل سهم قيمته ٢٥٠ جنيهاً استرلينياً يحملونها، ويتصرفون بها بأفضل ما يمكنهم من وسائل. وعلى أي حال، فإن بداية ما، قد حدثت للتجارة مع جزر الهند الشرقية.

ومع ذلك، فبالمقارنة مع الهولنديين، فإن الإنكليز كانوا بطيئين لدرجة لا تسمح بملاحظتهم. وفي السنوات الستة التالية، سمح تأسيس شركة جزر الهند

الشرقية ببعث أسطولين صغيرين فقط وكان الثاني تحت قيادة هنري مدلتون Henry Middleton ولم يؤسس سوى معمل واحد فقط وهو ذلك الذي كان في بنتام. وفي ذلك الوقت، كانت سفن الشركة الهولندية موجودة في كل أنحاء المحيط الهندي، وكان الهولنديون يبدون كل عزم على استبدال احتكار البرتغاليين بأمر أشد صرامة.

وعلى الرغم من أنه لم تكن هناك خصومة عامة بين الهولنديين والإنكليز في الشرق الأقصى حتى عام ١٦٠٩، فإن المعارضة التجارية التي واجهت الإنكليز، سواء من الهولنديين أو البرتغاليين، كانت كبيرة جداً، حتى أنه على طول العديد من السنوات، كان مقدار التجارة الجارية بواسطة الشركة الإنكليزية صغيراً نسبياً.

وفي عام ١٦٠٩، عندما عين بيتربوث Peter Both أول حاكم عام لجزر الهند الشرقية الهولندية، كانت تعليماته هي العمل على إبقاء التجارة مع المولوكاس Moluccas (جزر ملقا)، والأمبوانا Amboina، والبندا Banda في أيدي الهولنديين و«أن لا يكون لأي أمة أخرى في العالم أي نصيب فيها». وكانت إحدى نتائج تقوية الاحتكار الهولندي أن القرنفل الذي كان يباع بسعر يتراوح بين ثلاث شلنات وأربع شلنات للرطل في إنكلترا حتى عام ١٦٠٢، كان يعطي سبع شلنات في الرطل. وكان جان بيتر سزون كوين Jon Peter Szoon Quin الحاكم العام في عام ١٦١٨ أكثر تصميماً على أن يجعل لبلاده السيادة في الشرق الأقصى، وعلى الرغم من إبرام اتفاقية في عام ١٦١٩، بموجبها يمكن للشركتين المتنافستين أن تقتسما التجارة الشرقية بنسب ثابتة وأن تتشاركا في حمل تكاليف الدفاع عن الجزر، فإن «معاهدة الدفاع» هذه كما اتفق عليها، لم ترضِ أياً من الطرفين وكانت قصيرة العمر.

ووصلت الأمور إلى الذروة عام ١٦٢٣ حيث وَقَعَتْ ما تسمى «بمذبحة أمبوانا»، عندما قبض الهولنديون على عدد من الوسطاء الإنكليز بتهمة التآمر للاستيلاء على الحصن الهولندي، وعذبِ عشرة منهم وأعدموا بعد محاكمة غير نظامية. وقد وضع هذا الحدث المأساوي النهاية لزمان طويل من التجارة الإنكليزية في المولوكاس، وسمم العلاقات الانكليزية ـ الهولندية لأكثر من نصف قرن.

والطريقة الوحيدة التي حاول الهولنديون بها ضمان الاحتكار التام لتجارة التوابل، كانت حث ملكَي ترنات Ternate وتيمور Timor، زعيمي جزر مولوكا، على استئصال كلٍ من القرنفل وأشجار جوزة الطيب في مقاطعاتهم مقابل إعانة من الهولنديين. ومنذ ذلك الحين، انحصرت زراعة جوزة الطيب في بندا Banda،

وزراعة القرنفل في امبوانا. وفي كل عام، كانت الحملات تبعث لتدمير كل أشجار القرنفل وجوزة الطيب التي توجد مزروعة في أي مكان آخر. إضافة إلى أنه لم يكن يسمح لأحد بالاتجار بالأنواع الأربع من التوابل ما لم يشتريها في المقام الأول من الشركة، وبحلول عام ١٦٨١ أصبح الاحتكار الهولندي تاماً حقيقةً.

وخلال القرن السابع عشر طُرِدَ الإنكليز من بنتام Bantam وجاكارتا Jakarta، وفي مجرى الحروب الضروس مع البرتغاليين طردهم الهولنديون بالتدريج من ممتلكاتهم الشرقية، مخرجين إياهم خارج ملقا Malacca سنة ١٦٥١ ومن سيلان سنة ١٦٥٨. وفي عام ١٦٦٠ غزوا سيليبس Celebes، وهي واحدة من الممتلكات الأخيرة الباقية للبرتغاليين في المنطقة، ولكن في حين كان مصير البرتغاليين أن يخضعوا للقوة الهولندية، فإن إنكلترا قد تدبرت أمر الاحتفاظ بموطىء قدمها في الشرق، حيث تنامت قوتها تدريجياً ضد الهولنديين. وباضطرار الإنكليز لترك بنتام عام ١٦٨٢ ، أنشؤوا معاملهم في بنكولن Bencoolen وكانت لهم نظرة بعيدة المدى، وحيث أن شركة الهند الشرقية قد فقدت معظم تجارة التوابل بسبب طردهم من المولوكاس فقد اضطرهم هذا الطرد للتركيز على الهند، حيث طوروا تجارتهم هناك إلى حد أنه بحلول عام ١٦٧٠ ، كان نحو ٤٠ مركباً شراعياً كبيراً مشغولاً بالتجارة العامة مع الهند، وفي بلاد مختلفة تقع حدودها على ساحل مالابار، كان الفلفل يزرع على نطاق واسع، وحيث إن هذه السلعة قد أصبح الحصول عليها بسعر معقول من سومطرة وجاوة يزداد صعوبة، بسبب سيطرة الهولنديين على هذه الجزر، فقد رسخ الإنكليز أقدامهم في الهند، حيث، على المدى الطويل، كان على التجارة بقماش الشيت (قماش قطني) والحرير، والنيلة والملح الصخري، والبن، والفلفل أن تثبت أنها أكثر ربحاً من القرنفل وجوزة الطيب.

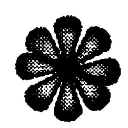
ومع ذلك، ففي بداية القرن السابع عشر فإن الأرباح المتحققة من تجارة التوابل كانت كبيرة جداً، حتى أنها غطت كل المصروفات. ويمكن أن يستدل على الكثير جداً، من الجدول الوارد في كتاب من تأليف تاجر لندني، هو جيرار ده ڤالين Jerard de Malynes، تحت اسم: مركز دائرة التجارة Center of the Circle of Commerce، نشر عام ١٦٢٥. فالفلفل الذي كان يكلف ٢,٥ بنساً للرطل في الهند، كان يباع في إنكلترا بشلن واحد وثمان بنسات للرطل؛ وكان القرنفل الذي يكلف ٩ بنسات للرطل يباع بخمسة شلنات للرطل وجوزة الطيب التي كان الرطل منها يشترى

بأربعة بنسات، كانت تباع في أسواق لندن بثلاث شلنات للرطل؛ والتوابل المستخرجة من قشرة جوزة الطيب والتي كان الرطل منها يكلف ٨ بنسات كانت تباع بستة شلنات للرطل. وفي ذلك الزمان، لم يكن هناك تسعير للقرفة، حيث كان البرتغاليون ما يزالون محتفظين باحتكارهم لها وكان يمكن الحصول على هذا التابل فقط من لشبونة.

ومع أن الهولنديين قد استأثروا باحتكار تجارة القرنفل وجوزة الطيب، فإن الاحتفاظ به كان طبيعياً تماماً أن يكون موضع استياء قوي من قبل الأمم الأخرى. فإن فرنسياً من ليون Lyons يدعى بير بواڤر Pierre Poivre، وكان قد ارتحل كثيراً في آسيا، واكتشف أنه كان هناك نحو خمسين جزيرة أو أكثر، غير أمبوانا وباندا، اللتان كانتا تنتجان أشجار القرنفل وجوزة الطيب، فقرر أن يبعث بحملة إلى بعض تلك الجزر، التي كانت مسكونة بغير كثافة سكانية لتأمين بذور ونباتات منها وكمدير أو حاكم في إيل ده فرانس Ile de France (التي كان لها فيما بعد أن تصبح جزيرة موريشيوس Mouritius البريطانية) واختصاصي نباتي بالتدريب، كان مقتنعاً بأن التوابل يمكن أن تزرع بالجودة نفسها في الممتلكات الفرنسية الاستوائية.

وفي حزيران من عام ١٧٧٠، وصل إلى إيل ده فرانس أكثر من أربعمائة من شجيرات جوزة الطيب وسبعين شجرة من القرنفل وكذلك عشرة آلاف جوزة طيب جاهزة للانقاش، وصندوق من شتلات القرفة قد أشطأ بعضها (أي أخرج أول براعمه وفروعه وأوراقه). وبعد ذلك بعامين تم استيراد كمية أكبر، وتم توزيع بعض النباتات، في حينه، بين الجزر الفرنسية الأخرى - سيشل Seychelles، وبوربون Bourbon، وكاين Cayenne. وفي كاين ازدهرت القرفة. ومن ثم نقلت إلى دومينيكا Dominica، والمارتينيك Martinique، وفيما بعد إلى جزر الهند الغربية الأخرى. ولكن في إيل ده فرانس تخلت زراعة التوابل في بداية القرن التاسع عشر عن مكانها لزراعة قصب السكر.

ومع أن نوعية التوابل المزروعة في الجزر الفرنسية لم تبلغ مطلقاً، مستوى تلك التي من إنتاج أمبوانا وبندا، فإن نجاح تجربة م. بواڤر M. Poivre أثبتت أن أشجار القرنفل يمكن أن تنجح في أي مكان آخر، أكثر منها في جزر الهند الشرقية وأدى هذا إلى إدخالها إلى زنجبار Zanzibar، التي كان مقدراً لها، في مستقبل الزمان، أن تصبح المورد الرئيسي في العالم للقرنفل وزيت القرنفل.



الفلفل الحلو (الإفرنجي) الأحمر

الاسم العلمي:

Pimenta ocinalis

العائلة:

Myrtaccae

Eng. Allopice
Jamaica Pepper
Pimento
Fr. Toute-épice; Poivre de la Jamaïque
Ger. Nelkenpfeffer; Piment

عندما وصل الإسبان إلى الكاريبي وجدوا مناطق واسعة من جزيرة جاميكا مغطاة بأشجار غريبة تحمل ثماراً عطرية لحمية جمعت عند تجفيفها بين نكهة جوزة الطيب والقرفة والقرنفل، وبسببها يطلق على الثمار المطحونة اسم الفليفلة أو الفلفل الحلو (allapice)، ولكن الإسبان تركوا في أعقابهم بعض التشويش في التسمية. فسموا هذا التابل Pimienta أو Pepper والاسم المحرف إلى Pimento هو الذي بقي. ولم يحسن الأمور مطلقاً أن النباتيين أطلقوا على الشجرة اسم Pimente ocinalis لأنه لا علاقة له بكلمة peppers، بل هو الغار الكرزي، وهو عضو في عائلة الآس.

والفلفل الحلو هو الثمرة اللحمية غير الناضجة المجففة لهذه الشجرة دائمة الخضرة المتوطنة في جزر الهند الغربية، وتزرع خاصة في جاميكا، التي احتكرت تقريباً إنتاج الفلفل الحلو، إذ أن المناخ والتربة في تلك الجزيرة يبدوان موائمين بشكل خاص بنموها. وفي الحقيقة، فإنها بالكاد، تحتاج لزراعة وتوجد في غياض متناثرة في السافانا[1] والتلال الكلسية في القسم الجنوبي الشرقي من الجزيرة.

(١) السافانا أرض معشوشبة (في منطقة استوائية أو نصف استوائية) تشتمل على أشجار متناثرة.

والأشجار التي تنمو ببطء تتراوح بين ٢٠ و٤٠ متراً في الارتفاع، وتشبه الأوراق الخضراء الصقيلة اللامعة أوراق شجرة الغار الشائعة.والثمار المستديرة اللحمية ذات اللون الأسود المائل للبني تتجمع في عناقيد تتصل بأغصان الشجرة بأعناق بالكاد يمكن لحظها. والثمرة في نحو حجم حبة البازلاء وتحتوي البذرة، وهي في ذاتها عطرية، ولكنها أقل في ذلك من الغلاف الثمري.

وتجمع العناقيد الثمرية من الشجرة قبل اكتمال النضج، لأن الثمرة بالنضج تفقد قدراً كبيراً من شذاها. وتفرش على الخيش وتضرب حتى تنفصل عنها كل الثمار، ثم تجفف هذه في الشمس لعدة أيام أو في مجفف للثمار. ومتوسط المحصول السنوي للشجرة الناضجة يقع في مجال ٧٥ رطلاً من الثمار الجافة.

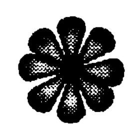
ويسوّق الفلفل الحلو كثمار أو مسحوق، الا أن الأخير عرضة للغش بمسحوق البازلاء والنشاء والمواد الأخرى.

ومن أجل الاستعمال المطبخي، فإنه لم يعد يستعمل في هذه الأيام كما كان سابقاً، ولكنه كان، يوماً ما، موضع طلب كبير، ففي عام ١٨٠٤ ـ ٥ كان إجمالي المشحون بالسفن من جزر الهند الغربية البريطانية ٢,٢٥٧,٠٠٠ رطل.وتحوي الأوراق زيتاً عطرياً يحتوي على مادة اليوجينول (eugenol) التي تستعمل في الطب كمنعش ومنبه عطري، وتستعمل أيضاً على نطاق واسع كمادة منكهة. ولا يستعمل الفلفل الحلو كثيراً في فرنسا لأغراض الطهي، ولكنه يشكل مكوناً في البهارات المركبة المعروفة باسم Qatre épices.

ومن أقربائه المقربين حبوب الفرداوي «melegueta»[1]، و Pimenta acris التي يستخرج من أوراقها زيت وروم (Rum) الغار الكميتي الذي يستعمل كغسول Lotion للشعر.

---

(١) Melegueta Pepper أو فلفل غينيا Guinea Pepper.



الفلفل الأحمر الرومي (البرباس).

Capsicum ammuan L. (C. frutescens).

العائلة

Salanaceae

يضم جنس الفلفل الأحمر مجالاً واسعاً من الصور، خاصة بالنسبة للشكل وحراقة الثمرة. ففي حين أو آخر وصف الكثير من هذه الاختلافات بالأنواع. . . وخفض إيريش Erish في دراسته لأنواع الفلفل الأحمر الرومي العدد إلى نوعين فقط هما C.amnum و C.frutescences. وخفض بيلي Bailey هذين النوعين إلى نوع واحد، أعني C.frutescence. ودراسة الأصناف في الحديقة تقدم بينة مادية دعماً لوجهة النظر هذه A.T.Erwin.

والفلفل الأحمر الرومي، أو الفليفلة الشائعة، أو الفليفلة الدغلية الحمراء الحريفة، كلها ثمار لنباتات مختلفة تتبع جنس Capcicam المعروف عموماً باسم Capsicum Peppers، لتمييزه عن الفلفل الحقيقي، هو الإسهام الأمريكي الرئيسي في توابل العالم لأنها جميعاً أهلية في تلك القارة.

عندما وصل الإسبان إلى العالم الجديد لم يعثروا على أي فلفل من مثل الفلفل الحلو الذي كانوا يجدونه في الشرق، ولكنهم وجدوا شيئاً ما لاذعاً بالدرجة نفسها في النباتات التي تحمل قروناً مختلفة الأشكال والأحجام، وكانت لقرون متقدمة على قدومهم تزرع من قبل الأهالي الهنود، في المناطق الاستوائية من تلك الأراضي. وبعض الأسماء التي كانت تعرف بها عند الهنود قد بقيت مثل شيلي (Chilli) في المكسيك وآجي (Aji) في بيرو.

ولم تكن بعض الثمار الأصلية خاصة الأصناف الأكبر مفرطة الحدة فأمكن استعمالها كخضر، أما الأخرى، مثل الفليفلة الدقيقة (الشطة)، bird Pepper، أو

فليفلة الشيطان devil Peppers، كما كانت تسمى أحياناً، فكانت نارية إلى أقصى حد، ولكن حيث إنها كلها تقريباً لاذعة، فإن الإسبان سموها بالاسم الإسباني للفليفلة Pepper، أو Pimienta، ولتمييزها عن الفليفلة التي كانت تأتي من الهند زادوا عليها اسم: المكسيكي Chilli. وفيما بعد أعطاها النباتيون اسم الجنس Capcicum لأن البذور الحريفة تُحتوى في كيس أو محفظة[1] واليوم نسمي الأصناف الأخف حدة Pimentos (وهو تحريف عن Pimienta)، أو الفلفل الحلو Sweet Peppers، أو الفليفلة الكبيرة Bell Peppers.

وكان أولْ ذكر للفلفل الأحمر (الرومي) قد جاء في كتاب كُتِب في عام ١٤٩٤ من قبل طبيب يدعى: دكتور شانكا Dr.Chanca. كان قد صحب كولومبوس في رحلته الثانية، حيث أعطاه الاسم المحلى آجي (Aji). وفي الوقت نفسه تقريباً كتب بيتر مرتير Peter Martyr أن كولومبس قد جلب إلى إسبانيا (فلفلاً أكثر لذعاً من ذلك الآتي من القوقاز) ولم يمض زمن طويل حتى بدأت الأصناف الأكبر من الفلفل الأحمر الأولى والفليفلة الحلوة تزرع في تلك الأماكن من أوروبا، حيث كانت التربة والطقس مناسبين خاصة في إسبانيا ذاتها، حتى أن كلوسيرس Clusirus، الاختصاصي النباتي الشهير، قد استطاع أن يلاحظ في ترجمته لبحث مونارديس Monardes حول النباتات الطبية التي جلبت من أمريكا مؤخراً إلى أوروبا قائلاً: «إن هذا الفلفل الأحمر الرومي أو فلفل الهنود الحمر (أو أمريكا بالأحرى) يزرع الآن باجتهاد في كل أنحاء أرض قشتاله Castile؛ ليس فقط من قبل البساتنة، بل أيضاً من قبل النساء في أصص يضعونها في شرفاتهن لأنهن يستعملنها طول السنة سواء طازجة أو مجففة، في الصلصات ولكي تحل محل الفلفل الحلو».

وكل هذه السلسلة من النباتات التي تضم جنس Capsicum يبدو أنها أصلية في أمريكا الاستوائية، لأن ماركو بولو Marco Polo الذي تجول في كل أنحاء آسيا ولاغار سيا دا اورتا Guarcia da Orta والذي أقام بضع سنوات في الهند لم يذكرها. ولكنها ما إن زرعت في جزر الهند الشرقية، من قبل البرتغال. حتى أصبحت جيدة الرسوخ في كل أنحاء المناطق الشرقية الاستوائية. ويلاحظ كلوسيوس Clausius في

---

(١) والاسم Kapsicon استعمل أولاً من قبل طبيب يوناني هو اكتواريس Actuarius في القرن ١١، ولكن لا يمكنه أن يكون دالاً على هذا النبات.

مذكراته حول النباتات المجلوبة أن الفلفل الأحمر الأمريكي الذي يسميه هو ودودونيس Dodoens «بالفلفل البرازيلي» قد جلب من جزر الهند الغربية الإسبانية وحمل إلى الهند من قبل البرتغاليين الذين زرعوه تحت اسم فلفل برنابوكو Pernambuco. وسلف أن ورد في طبعة ١٦١٨ عن مذكرة Cruydt boeck كرويتبويك هناك اثنتا عشرة صورة لأصناف مختلفة من الفلفل الأحمر. ويخبرنا جيرارد Gerard «أنه في أيامه كانت معروفة جداً في الدكاكين في بيلنغزغيت Billingsgate تحت اسم فلفل غينيا Ginnea Pepper.

والفلفل الحلو، إذا جمع عند النضج، أو ناضجاً جزئياً، أو أخضر يكون خضاراً رائعاً للطهي ويمكن استعماله بطرق عدة ـ نيئاً أو مشوياً وفي السلطات أو محشواً بتشكيلة من مواد الحشو، ويطبخ أو يخلل. وهو مصدر رائع لڤيتامين (C) ج.

وشيلي Chilli هو الاسم المكسيكي لمختلف أصناف الفلفل الأحمر، ولكنه الاصطلاح أكثر استعمالاً للفلفل الصغير الشديد الحراقة، ولا يزرع فقط في أمريكا الوسطى بل أيضاً في إفريقيا واليابان.

والشيلي الياباني ذو حجم متوسط ولونه أحمر داكن وهو أقل حراقة من الأصناف الإفريقية التي يمكن أن تكون حريقة جداً. وتزرع هذه بشكل رئيسي في سيراليون Sierra Leone، ونيجيريا Nigeria ونياسالاند Nyasaland، وممباسا Mombasa وزنجبار Zanzibar. والفلفل الكايين Cayenne هو المنتج المسحوق للعديد من الأصناف ذات الثمار الصغيرة من الفلفل الأحمر، وبينها الفلفل الدقيق C.minimum أو Bird Pepper وثمارها يندر أن تتجاوز ١/٢ بوصة طولاً ويزرع الشيلي أيضاً في الهند وأندنوسيا.

وترجع حدة الفلفل الكايين لصنف الفلفل الأحمر المستعمل وأيضاً لإزالة أو عدم إزالة البذور. وبعض الفلفل الكايين الذي تنتجه جزر الهند الغربية يعالج بإضافة الطحين إلى القرون المطحونة ويخمر بالخميرة ويخبز حتى يتصلب، ثم يطحن الناتج بعد ذلك طحناً ناعماً وينخل. والفلفل الدقيق في أمريكا الوسطى المعروف لطبيعته النارية باسم فلفل الشيطان، يستعمل في صناعة صلصة التابسكو، التي سميت باسم نهر في المكسيك حيث يزرع هذا الصنف على شاطئيه. ويزرع شيلي Chillies التابسكو أيضاً في مناطق أخرى تقع على ضفاف خليج المكسيك.

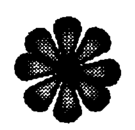
ولبعض أصناف هذا الفلفل الأحمر استعمالات طبية فيستعمل في الطب كمنبه، ومضاد للتهيج، ومعدي نافع للهضم تحت اسم Cayosicum. ويستعمل أيضاً من تحضير الصوف القطني الطبي الذي يصنع بمزج خلاصة سائلة من الفلفل الأحمر بالكحول ويشبع الصوف القطني بهذا المحلول.

والفلفل الأحمر الصيدلاني، كي يكون طبياً، يجب أن يكون من الثمار الناضجة المجففة من نوع البرباس C.frutescens المزروع في إفريقيا وبالممارسة، فإن الصنف المزروع في سيراليون Sierra Leone يستعمل بشكل رئيسي.

وفلفل نيبال ذو اللون البني الذهبي الخفيف يحضر من صنف asuminatum من الفلفل الأحمر الرومي C.amnuumver المزروع في البلاد، وهو حار ولكنه ليس نارياً ولونه جميل ويحظى بتقدير عالٍ كبهار ويحتمل أنه، بسبب التربة والظروف المحلية، لا يمكن زرعه في أي مكان آخر بدون ضياع خصائصه الخاصة.

والفليفلة الدغالية (Paprika) هي نوع معتدل الحدة من الفلفل يصنع بطحن القرون الناضجة المجففة لأصناف خاصة من الفلفل الرومي C.amnuam تزرع بكثافة في هنغاريا وبلغاريا، وإلى حد أقل في البرتغال. والنوع الممتاز من الببريكا وهو الببريكا الوردية يصنع في هنغاريا من قرون مختارة يطحن منها فقط الغلاف الثمري اللحمي والبذور. والدرجة الثانية المعروفة باسم ببريكا الملك King's Puprika تحضر من قرون غير مختارة وكثيراً ما تحوي الأعناق. وبالنسبة للفلفل الكايين، فإن اللون والنكهة والحدة التي تميز البلايكا تختلف بدرجة كبيرة حسب صنف الفلفل الرومي C.amnuum المستعمل وطريقة التصنيع.

ويستعمل الفلفل في كل أنحاء الهند والباكستان كمكون للكاري Curries وللأغراض الطبية. وبالإضافة إلى شيلي نيبال (شطة نيبال) Nepal Chillies والفلفل الدقيق Bird Pepper هناك أصناف أخرى مثل الفلفل الكرزي C.amnuum var. Cera والصنف الطويل Van.Longum (النوبحة الأسود) Sifarme.



الهال او الهيل

Ellettania cardamomum

العائلة

Zingiberacea

Eng. Cardamoms
Fr. Cardamome
Ger Kardamonen

الهال هو الثمرة التامة النضج لنبات كبير مستديم موطنه سيلان والهند، حيث يزرع بكثافة في أنحاء كثيرة من جنوب شرق آسيا وينمو برياً على سفوح الجبال في جنوب الهند. ويعطي جذمور(1) النبات جذوراً ليفية كما تخرج منه سوق هوائية تحمل أوراقاً. وتنمو إلى ارتفاع نحو ١٠ أقدام. والثمرة التي في صورة كبسولة، ذات لون رمادي مخضر، والكبسولة نفسها بيضاوية وذات ثلاثة مساكن، كل مسكن يحوي كمية من البذور الصغيرة ذات اللون البني الداكن، وهي عطرية جداً.

وحتى زمن حديث نسبياً، كانت بذور النبات البري هي التي تصدر، ولكن في هذه الأيام، فإن الطلب المتزايد يلبى من النباتات المزروعة. وتدخل البذور كأحد مكونات مسحوق الكاري، وتستعمل كثيراً في الهند كمنكه. ويستعمل الهال، في إلمانيا، ليضفي مذاقاً عطرياً على كعكة الزنجبيل، وفي أنواع معينة من النقانق. وفي روسيا وسكندنافيا، يستعمل لإعطاء النكهة للكعك. وتستعمل البذور، أيضاً، في صنع المخللات وفي تحضير العقاقير العطرية.

وتستعمل أصناف مختلفة من الهال كتوابل، ولكنها للأغراض الطبية تستعمل كدواء مسكن نافع للنفخة وطارد للغازات، وكمنبه، وتعرفه كتب الأقرباذينات(2) (العقاقير) البريطانية فقط E. Cardanonim. وأهم مستحضر غالينوسي (من أصل

---

(١) الجذور أو (الريزوم Rhizome) ساق ترابي يمتد أفقيا تحت التربة.

(٢) الأدوية المركبة المجربة.

نباتي) أُعِدّ من الهال، هو المزيج المركب الذي يوصى به للتخلص من عسر الهضم. ويحتوي الزيت الطيار على تربينات[1] واستر، خلات التربينيل، مع السينول، ($C_{10}G_{16}O$)، والليمونين. والسينول وهو المكون الرئيسي لزيت اليوكاليبتوس الذي يعطي للبذرة المذاق والرائحة الشبيهة بالكافور. ويدخل زيت الهال في تحضير عطور معينة وعُدّ، أيضاً، أحد مكونات المشروب الروحي المعروف باسم Dantziger Goldwasser.

وفي زمن النباتي الشهير كلوسيوس Clusius، الذي يذكره في مذكرات حول النباتات المجلوبة في (Exoticorum)، (١٦١٠)، كان الهال نادراً، وأنه مع نهاية القرن الثاني عشر، قد اختفى تقريباً من التجارة، ولكنه عاد منذ حوالي قرن وهو الآن موضع طلب كبير.

وبالاشتراك مع معظم التوابل الأخرى، يختص الهال بسمعة كمثير للشهوة الجنسية ومقوٍّ للباه، ويقال، إن الشباب اعتادوا مضغ البذور وشربها قبل الإسراع إلى مواعيدهم مع نسائهم.

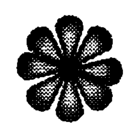
وحتى يمكن الاحتفاظ بالخصائص العطرية، من الأفضل حفظ البذور في غلوفها الثمري على أن تنزع منه فقط عند الحاجة. ولهذا السبب ترتبط أهمية خاصة تجارياً، بمظهر كبسولة البذور، التي تبيض في الشمس أو بالكبرتة حتى تفقد لونها الأخضر الرمادي وتصبح بلون كريمي (أصفر باهت) أبيض تقريباً. وهذا المظهر الكريمي والقوام الورقي للكبسولة كثيراً ما يقوى بتغطية خفيفة بطبقة من النشا. وتحصد الثمار قبل أن تصل إلى نضجها الكامل إذ عند النضج تتشقق الكبسولات لتنفتح قاذفة بالبذور.

وإمداد العالم بالهال الحقيقي، يأتي بشكل رئيسي من مالابار Malabar ومانغالور Mangalore، وميزور Mysore وسيلان Cylan وهو يمون تجارياً مبيضاً أو نصف مبيض، ومنزوع القشرة ومطحوناً. وتمون الثمرة الكاملة مدرجة تجارياً حسب الحجم «كقصيرة»، و«قصيرة مستطيلة» و«طويلة مستطيلة».

وعند استعمال الهال فإن الاعتدال مطلوب، وإلا، فإن النكهة الشبيهة بالكافور تصبح قوية بشكل غير مقبول.

---

(١) التربين مركب هيدروكربوني يشبه زيت التربنتينا تركيبه $C_{10}H_{12}$.



القرفة الصينية

Cinnamomum Cassia (Blume)

Laurin eae العائلة

Eng. Cassia
Fr. Cannell de Chine; Casseligneuse
Ger. Sinesischer Zimit; Zimt cassie

والكاسيا، هي اللحاء العطري المجفف للقرفة الصينية، وهي شجرة دائمة الخضرة تزرع بكثافة في جنوب الصين ولا سيما في إقليم كوانغسي Kwangsi وأيضاً في أندنوسيا. يقول مارسدن Marsden في تأريخه لسومطرة Sumatra (١٧٨٥) عن الكاسيا: «هذا نوع خشن من القرفة يجلب غالباً إلى هذه الأقاليم التي تقع في الداخل من تبانولي Tappanooly. والأوراق بطول حوالي ٤ بوصات، وأضيق من أوراق الغار الذي ينتسب إلى قبيلته، وأكثر تدبباً، ولونها أخضر داكن، ملساء السطح ملساء الحواف والأوراق الفتية غالباً ذات لون محمر وتصل الأشجار في نموها إلى ارتفاع ٥٠ إلى ٦٠ قدماً».

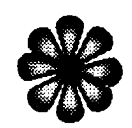
وهناك، دائماً، خلط بين الكاسيا (القرفة الصينية) والقرفة رغم أن لحاء القرفة الصينية أكثر ثخانة بكثير من لحاء القرفة الحقيقية والمذاق أكثر لذعاً، والنكهة أقل رقة وأحلى في الواقع.

وعندما تطحن كتابل يصعب التمييز بين القرفة الصينية والقرفة بالمظهر وحده. وأحياناً، تستبدل القرفة بها من قبل التاجر عديم الضمير، مع أن الخبير يعرف أن بهار القرفة الصينية أدكن وأكثر توردا من القرفة.

والاستعمالات الرئيسية للحاء القرفة الصينية والزيت (Oleum Cassiae) هي كمنكهات للمشروبات الروحية والشكولاتة، وللطبخ عموماً ويمكن القول بأنها شبيهة

الأغراض التي تستعمل فيها للقرفة إلا أن القرفة الصينية بديل أرخص. وكثيراً ما تفضل على القرفة من قبل صنّاع الشكولاتة بسبب النكهة الأقوى.

وينتزع اللحاء من فروع الأشجار حالما تنضج ـ اعتباراً من ست إلى عشر سنوات ـ بإجراء حزّين طوليين يتقابلان قطرياً ثم يخلخل اللحاء وينتزع. وبعد تعريضه للشمس نحو أربع وعشرين ساعة تحلق البشرة عنه بسكين أو فارة وتربط قطع اللحاء، التي تلتف على نفسها، عندما تجف في حزم. وتختلف القرفة الصينية، في النوعية واللون والسماكة، والنكهة حيث إن اللحاء يحصل عليه من أنواع مختلفة من القرفة Cinnamomum تنمو في مناطق مبعثرة متباعدة من الشرق الأقصى.



القرفة

Cinnamo num Zeylanicum (Breyn)

العائلة Laurineae

Eng. Cinnamon
Fr. Cannelle
Ger. Ceylonzimt

كانت القرفة تحظى بقيمة عالية لدى الأمراء، حتى إن كليو باترة Cleopatra حملتها في صندوق ذخائرها وجواهرها.

السير توماس براون Sir Thomas Browne

كتابات متفرقة مجموعة في مجلد، كراسة

والقرفة الحقيقية (الصحيحة) هي اللحاء الداخلي المجفف لنوع C.Zeylanicum وهي شجرة صغيرة دائمة الخضرة[1] ذات أوراق جلدية خضراء لامعة عطرية. وهي أهلية في سيلان. وبدقة أكثر هي اللحاء الداخلي المأخوذ من الأصول المقلمة، لأن الأشجار إذا جُمت لتشكل فروعاً يسمح لبعض براعمها بالنمو وعندما تنمو هذه البراعم حتى طول وثخانة معينين تقطع ثم يحز اللحاء طولياً وينزع بواسطة نوع خاص من السكاكين تشبه المنجل.

وبعد فترة تخمير قصيرة، يعقبها كشط وتجفيف، تدخل قطع اللحاء المنتزعة الواحدة ضمن الأخرى من قبل مقشرين مهرة حتى تكون القطع المركبة قضيباً صلباً، تقريباً ٨/٣ بوصة في القطر وبين ٣٦ إلى ٤٢ بوصة في الطول. وهذه هي «اللفائف» التجارية التي تدرج بعد ذلك حسب اللون والنوعية والحجم وثخانة اللحاء. والقطع التالفة والمكسورة تسمى تجارياً «بالثنايا» في حين أن القشورة «featering» هي

(١) الشجرة في الحالة البرية تنمو إلى ارتفاع ٤٠ قدماً ولكن المزروعة لا تتجاوز نحو ٨ أقدام.

البشارة القصيرة والقطع الدقيقة من بقايا اللحاء. وأفضل أنواع القرفة تأتي من سيلان Ceylan ولكن قدراً معيناً من النوع الأدنى، يتم الحصول عليه من جنوب الهند، وأندونيسيا والبرازيل وجزر الهند الغربية.

واللحاء الرقيق الهش (القصف) شاحب اللون بين مائل للاصفرار على السطح الخارجي واللون أدكن على السطح الداخلي. والرائحة ذكية والمذاق عطري بفضل الزيت الطيار الذي يتألف بقدر كبير من الألدهيد السيناميكي. وهذا الزيت في القرفة يقطر من اللحاء. وتقوم عالياً صيغة القرفة بنفعها للمعدة وهي مسكن طارد للغازات. وتستعمل القرفة أيضاً في الطب كقابض معوي في معالجة الإسهال، ولأجله، كثيراً ما يستعمل مسحوق مركب يتكون من أجزاء متساوية من القرفة، وبذور الهال، والزنجبيل. وزيت أوراق القرفة وزيت الجذر يختلف في تركيبه عن Oleum Cinnamomi وهو ليس كبير القيمة. وتنمو شجرة القرفة بكثافة على نطاق واسع في القسم الغربي من سيلان حول كولومبو Colombo وعندما توضع في مكانها المناسب جيداً، فإنها تكون جاهزة للإنتاج التجاري في نحو خمس سنوات مع أنه في الوضع الأقل مواءمة قد يتضاعف الزمن. ومن الناحية التجارية فإن اللحاء يصبح قليل النفع في حوالي السنة الثامنة عشرة.

وفي الأزمنة القديمة، ازدهرت أشجار القرفة على طول ساحل مالابار Malabar، حيث قامت تجارة مزدهرة باللحاء وزيته العطري. ولكن الهولنديين، في محاولاتهم كسب احتكار لتجارة التوابل، اشتروا من ملك كوشن Cochin حق تدمير كل مزروعات مالابار من أجل تعزيز قيمة تلك التي يملكونها في سيلان[1].

وفي اتجاه الغرب اكتشفت القرفة من قبل الغزاة في المكسيك، ويخبرنا الطبيب الإسباني وعالم النبات نيكولاس موناردز Nicolas Monardes في كتابه الذي ترجمه جون فرامبتون John frampton تحت عنوان: أخبار سارة قادمة من العالم المكتشف حديثاً (١٥٥٧). كيف أنه: «في عام ١٥٤٠ مهّد فرانسيس بيسارو Francis Pissarro ليجعل من أخيه غونسا لا بيسارو Gonsala Pissaro حاكماً على إقليم كويتو Quito وذهب الإسبان إلى هناك بعزم قوي كما ذهبوا، أيضاً، إلى البلاد التي سميت Synamon والتي كانت إقليماً آخر أبعد من كويتو، وكان الحديث عن القرفة يتردد

---

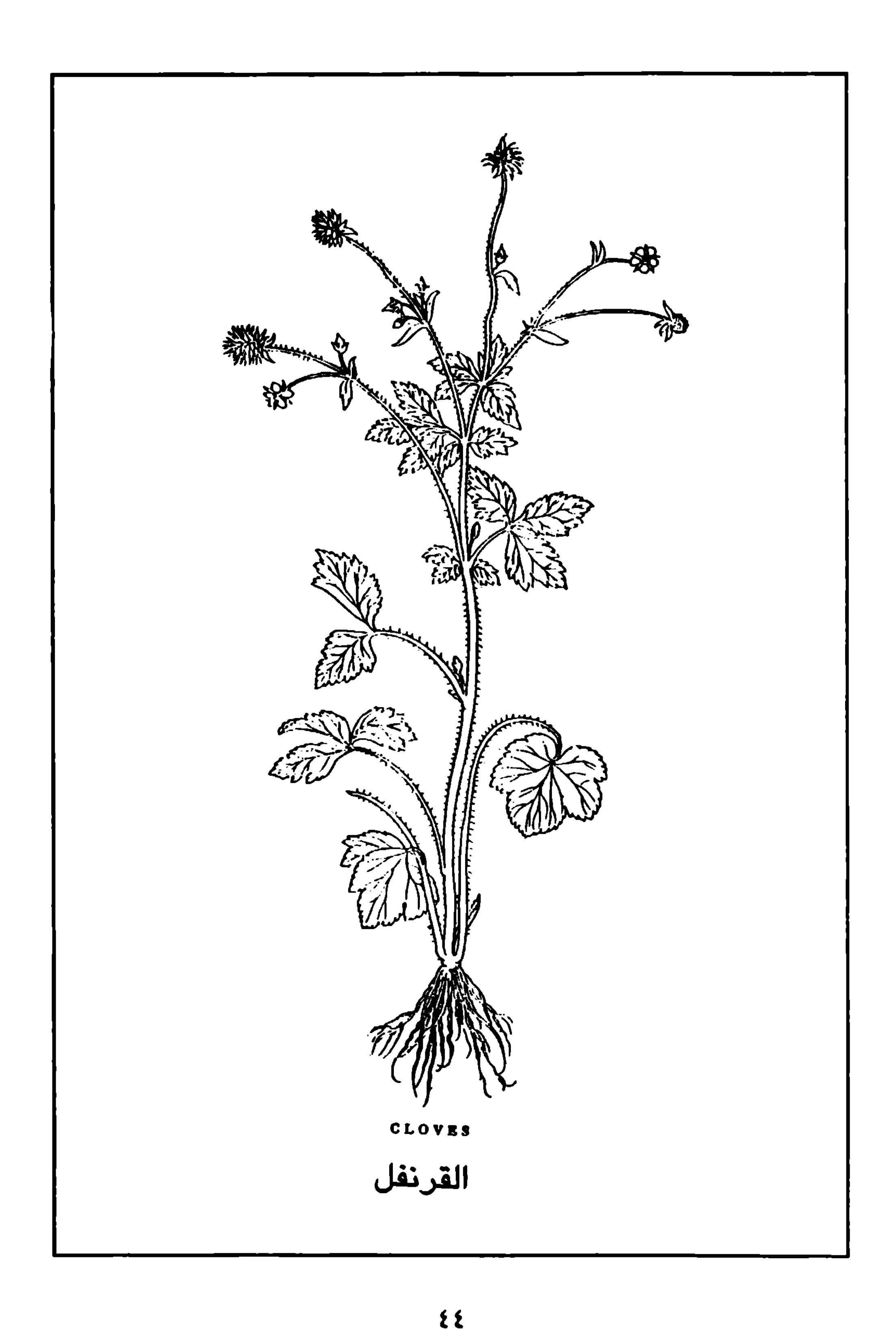
(١) انظر كتاب ج. ب. تافرنيير J.B. Tavernier رحلات في الهند Travels in India الكتاب الثاني فصل ١٢.

كثيراً بين الإسبان، لأنه كان معروفاً عند الهنود أنها شيء ثمين جداً.

وكان لها طيب مذاق القرفة نفسها التي يجلبونها من هند البرتغال India of Portiogale».

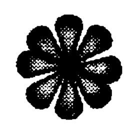
والكرات العطرية التي كانت تحمل في وقت ما كوقاية ضد العدوى كانت، في العادة، تحوي لحاء القرفة بين مواد عطرية أخرى. وكانت القرفة تستعمل أيضاً لتبهير الخمور وكأحد مكونات الأشربة المنعشة. واليوم تستعمل كمنكـه، وبشكل رئيسي، في صناعة الخبز ولكنه في خارج إنكلترا أكثر منها فيها، حيث يبدو أن كعك القرفة الشائع في الأيام الڤيكتورية قد اختفى.

ومن بين الإشارات المختلفة للقرفة والقرفة الصينية في الكتب القديمة يتبين أنه، من أزمنة مبكرة، كان هناك قدر كبير من الخلط بين البهارين.



CLOVES

القرنفل



القرنفل العطري

Caryophyllius aromaticus L.

العائلة

Myrtaceae

Eng. Cloves
Fr. Clou de grioffe
Ger. Gewurznelke

إن كبوش القرنفل التجارية هي البراعم الزهرية غير المتفتحة لشجرة القرنفل. وهي شجرة أصلية في عدد صغير من الجزر من ملقا (المولوكاس Molucas) ولكنها أدخلت، فيما بعد، إلى بلاد آسيوية أخرى وتجمع البراعم قبل سقوط التويج، وعندما تكون البتلات ما تزال مندمجة وغير متفتحة، مشكلة رأساً مستديراً فوق الكأس. وعندما تجفف البراعم فإن شبهها بالظفر يعطيها اسمها في كثير من اللغات Clou de Girofle, Clove Chiodo, Clavo, Kruidnagel الخ. والاسم الفرنسي لشجرة القرنفل Girofle مشتق من Caryophyllon.

وتنمو شجرة القرنفل إلى ارتفاع يتراوح بين ١٢ ـ ٢٠ قدماً وتحمل أوراقها العطرية غدداً زيتية دقيقة ويمكن كشف رائحتها من مسافة بعيدة في الليالي الحارة الساكنة في المناطق الاستوائية والاحتياجات المناخية للشجرة فقدت زراعتها على مواقع قليلة نسبياً في العالم، وهذه قريبة نوعاً من البحر. والمناخ الرطب الدافىء المتقارب الحرارة مع الهطول المطري المعتدل ضروري للزراعة الناجحة لشجرة القرنفل وقد كتب الألماني G.E. Rumpl الذي عاش وتوفي في أمبوانا Amboina مقر زراعة وتجارة القرنفل في زمانه (١٦٢٦ ـ ١٦٩٣) في كتابه المعشبة الأمبيونيزية Her Barium Ambionese أن شجرة القرنفل «كانت الأكثر أناقة وجمالاً وأثمن كل الأشجار المعروفة».

ويقول كروفورد Crawford في معجمه الوصفي للجزر الهندية: من الصعب

إمكان فهم متى الاستعمال الأول للقرنفل كتابل من قبل الأمم الأجنبية وكيف، آخذين في الاعتبار الحقيقة المؤكدة تماماً، أنه لم يستعمل هكذا مطلقاً، وفي الواقع، بالكاد يستعمل بأي طريقة أخرى، من قبْل سكان البلاد التي تنتجه. ويبدو أن الصينيين كانوا أول من استعمل القرنفل كبهار، ولكن منذ نحو القرن الثامن وما بعده، كان يستورد بانتظام إلى أوروبا، مع أن ذلك كان بسعر وضعه بعيداً عن متناول يد الجميع باستثناء الأوفر غنًى. وفي عام ١٢٦٥، كان سعر القرنفل في إنكلترا نحو ١٢ شلناً للرطل، في وقت كان العامل فيه يكسب حوالي بنسين في اليوم!

ولا ذكر للقرنفل في الكتب المقدسة أو أي شيء مكتوب، وتعتبر معظم المراجع أن من المشكوك فيه إذا ما كان كتابات Garyophyllum بليني Pliny التاريخية العلمية تشير إلى القرنفل. وفي الواقع، إن الوقت الذي جاء فيه القرنفل للمرة الأولى إلى أوروبا عن طريق الهند هو استنتاج بدلاً من أن يكون مؤكداً؛ وبالإجمال يبدو محتملاً أن يكون القرنفل كان معروفاً في أوروبا مع نهاية القرن الثاني.

وقليل نسبياً من القرنفل وصل إلى إنكلترا قبل اكتشاف ممر رأس الرجاء الصالح وتلك البضائع التي وصلت إلى شواطىء الغرب بيعت بأسعار خيالية، بلغت نحو ٤٠٠ مرة تكاليفها الأولى. ويقول كروفورد Crawford «إن أسلافنا لا بد أنهم عزوا للقرنفل مزايا ليست فيه، أو أنه لم يغْرِهِمْ مطلقاً أن يعطوا الأسعار الهائلة الواردة أعلاه لمجرد تابل».

وكان أول ظهور للبرتغاليين في موطن القرنفل في ١٥١٢ وكانت حصتهم الرئيسية في تجارة القرنفل نحو قرن قبل طردهم من قِبَلِ الهولنديين في ١٦٠٥. وعندما امتلك الهولنديون جزر التوابل، حاولوا الاحتفاظ باحتكارها (انظر ما يلي) ولكنهم عجزوا عن الاحتفاظ بالتجارة كلياً في أيديهم، لأن سفينة شركة الهند الشرقية البريطانية كونسنت Consent وصلت إلى إنكلترا في عام ١٦٠٩ بحمولة ١٠٠٠ (cwt) أي ألف (مائة وزنة)[1] من القرنفل مقابل رسوم قدرها ١٤٠٠ جنيه إسترليني ودفعت قيمة مساوية كضريبة استيراد أيضاً. وبيع القرنفل بنحو ٥ شلن و٦ بنسات إلى ٦ شلن للرطل وهو سعر يمكننا أن نضربه بـ ٢٠ ليصبح بالقيمة النقدية لأيامنا.

---

(١) المائة وزنة cwt هي وحدة وزن تساوي ١٠٠ رطلاً (في الولايات المتحدة الأمريكية) أو ١١٢ رطل في إنكلترا.

وخلال القرن الثامن عشر، أدخلت شجرة القرنفل إلى موريشيوس Mauritius جزر الهند الغربية، في حين أن صناعة القرنفل في زنجبار Zanzibar كانت مثالاً مدهشاً على الطريقة التي بها يمكن أن يصبح نبات ليس أهلياً، من بلد ما، الناتج الاقتصادي الثابت، للأرض التي تتبناه ونحو نهاية القرن الثامن عشر، وبعد وقت قصير من تأسيس الشركة البريطانية للهند الشرقية المستوطنة فوق جزيرة بنانغ Benang، أدخلت أشجار القرنفل التي جاءت بها من المولوكاس (ملقا) وأثبتت حدائق التوابل في بنانغ أنها استثمار كبير، لأن التربة كانت موائمة بشكل خاص وسرعان ما أصبح قرنفل بنانغ بين الأكثر قيمة.

وتظهر براعم شجرة القرنفل حوالى شهر كانون الثاني أو شباط وتكون جاهزة للقطاف في حوالى شهر تموز. وفي السنة الجيدة قد يستمر القطاف مدة ستة أو سبعة أشهر، مع توقف جزئي في تشرين أول وتشرين ثاني، لأن محصولاً جديداً من البراعم، يبدأ في الظهور حوالى آب ويكون جاهزاً للقطاف نحو نهاية الموسم.

ويتطلب قطاف الكبوش عناية كبيرة، لأن البراعم التي تنتزع باليد يجب أن تجمع في مرحلة خاصة من تطورها فإذا قطفت أبكر مما يجب فإن البرعم يكون غير مكتمل النضج بدرجة كافية، وتكون النتيجة فقداً في الوزن وإذا ترك أكثر مما ينبغي على الشجرة فإن الصفات العطرية للبرعم تخف وتصبح البراعم نفسها معرضة للتجعد. ويبسط على الأرض تحت الشجرة غطاء ليجمع كل البراعم الساقطة حتى لا تفقد.

وبعد الجمع تفرش البراعم لتجف في الشمس كلما أمكن. وبخلاف ذلك حيث يجب أن تجفف بسرعة فإنها تغطس في ماء مغلي ثم تعرض بعد ذلك للدخان والحرارة حتى تأخذ اللون المائل للبني. وتلك التي تجفف بسرعة وبشكل تام في الشمس تكون من نوعية جيدة.

وأفضل القرنفل هو ذلك الذي يكون ممتلئاً ولكن ليس كثير التجاعيد وذا لون بني - أرجواني.

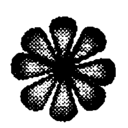
وتبدأ الأشجار الفتية بالحمل حوالى السنة الخامسة، ولكن ليس قبل السنة الثامنة يكون الحصول على محصول ملموس، وبعدها يمكن أن تتابع الشجرة لحمل ٥٠ عاماً أخر أو أكثر.

والكبوش غير الناضجة إما أن تقطف أو تسقط إلى الأرض بفعل الرياح أو المطر وتعرف باسم خوكر Khoker أو أم الكبوش وهو نووية أو (حسلة) وحيدة البذرة تنشأ عن إخصاب الزهرة والأعناق التي تنتزع عند جفاف الثمرة تصدر «كأعناق القرنفل» Clovestems وتستعمل كمثبت للصبغة من أجل صبغ الحرير. وزيت القرنفل العطري الذي يتم الحصول عليه بالتقطير، عديم اللون أو أصفر باهت عندما يكون طازجاً ويدكن عند تعريضه للهواء وهذا الزيت Oleum Caryophylli، طبي في الأقرباذين البريطاني ويستعمل في الطب كدواء مسكن طارد للغازات ومضاد للتشنج.

ويستعمل أيضاً في صناعة العطور ومواد التجميل، وبسبب قيمته المطهرة يستعمل أحياناً لتطييب نكهة معجون الأسنان.

وفي الأزمنة السابقة، كانت العادة أن تُغْرَز برتقالة على محيطها بكبوش القرنفل لصنع كرة عطرية كان يفترض فيها أن تكون واقية من العدوى. ويلاحظ باركنسون Parkinson ـ يقول غارسيا Garcias[1]: «إن نساء البرتغال يعطرون كبوش القرنفل، وهي طازجة، مما يعطي أحلى وألطف ماء لا يقل فائدة كعطر وأيضاً يفيد في كل آلام القلب».

(١) غارسيا ده أورتا Garcia de Orta مؤلف كتاب في الأعشاب.



الكزبرة

Coriandrum Datiuum L.

العائلة

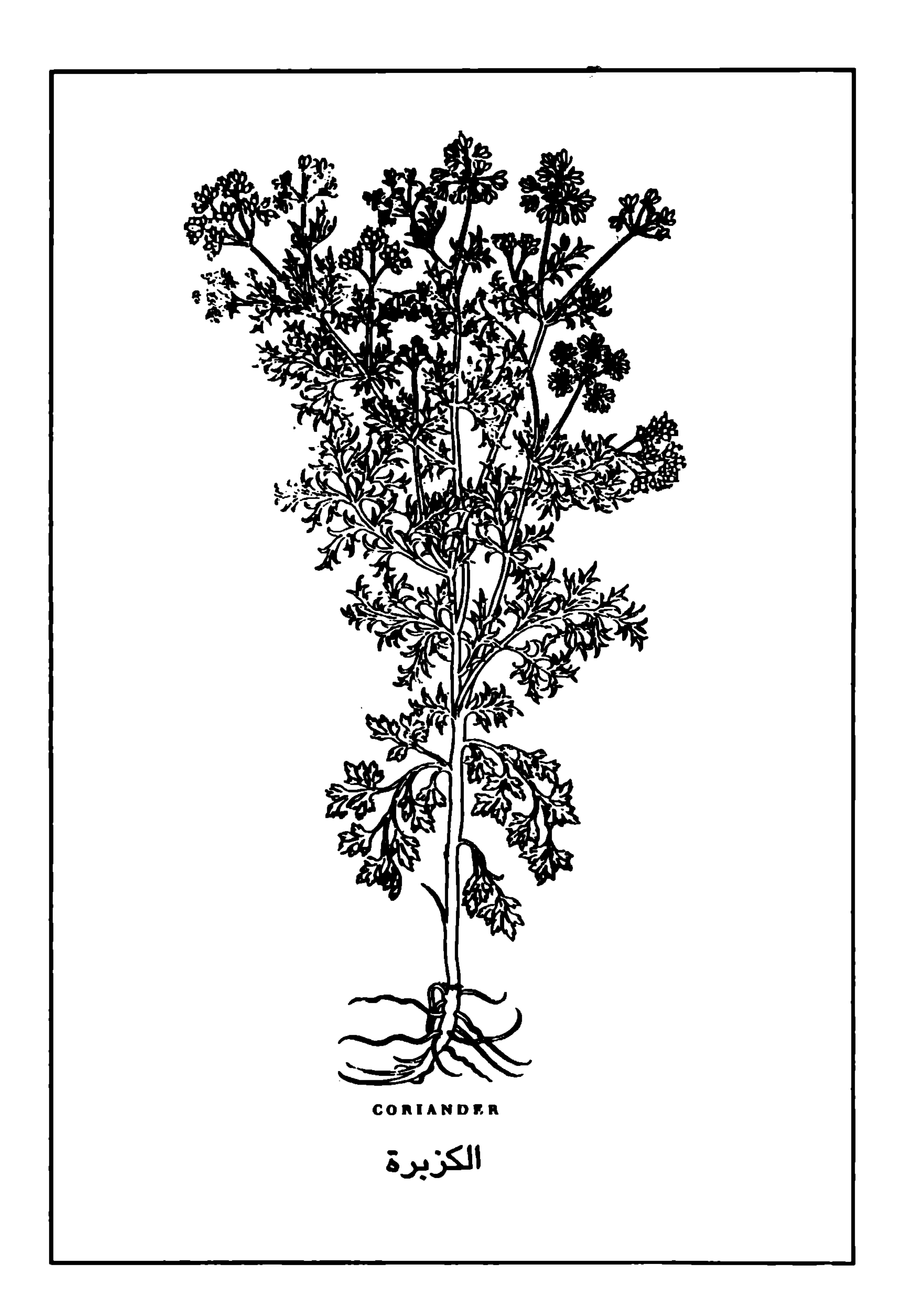
Umbelliferae

Eng. Coriander
Fr. Coriandre
Ger. Koriander

خلافاً لمعظم التوابل العطرية، فإن الكزبرة Coriandrum Satiuum شديدة الاحتمال مما يجعلها سهلة الزراعة في معظم البلاد، حيث تزرع بكثافة وعلى نطاق واسع. وهي متوطنة في بلاد حوض البحر الأبيض المتوسط مع أنها، خلال الحرب العالمية الثانية، زرعت كمحصول تجاري في East Anglia بعقد حكومي.

ومع أنها متوطنة في منطقة البحر الأبيض المتوسط والقوقاز، فإن الكزبرة تزرع أيضاً على نطاق واسع في شمال الهند، وتتكرر الإشارة إليها في الكتابات المصرية والسنسكريتية القديمة. ويقال: إن الرومان هم الذين أدخلوها إلى بريطانيا. والنبات بكامله سواء الأوراق أو البذور له رائحة غير مقبولة عندما يكون أخضر وهي رائحة كان القدامى يشبهونها برائحة البق ومن هنا جاءت التسمية التي تشتق من الكلمة اليونانية Koris بمعنى بقة، ولكن عندما يجفف فإن الطبقة الخارجية الرقيقة من الغلاف الثمري تسقط ويكون للبذرة المستديرة رائحة جميلة تظهر أكثر عندما تسحق محررة من الزيت الطيار الكورياندرول Coriandrol.

ويقول جيرارد Gerard «إن النوع الأول أو الشائع من الكزبرة هو عشبة نتنة جداً ذات رائحة شبيهة برائحة دودة نتنة تسمى باللاتينية (cimex). ولكن البذرة ذات شذى طيب وهي - كما يضيف الاسكوينانسي Squinancie». ويُضمن البرتس ماغنوس Albertus Magnus في عمله المسمى De Virtutibus Herbarum - بين مكونات جرعة الحب، واستعمالها كعقار مثير للشهوة الجنسية ويشار إليه أيضاً في



CORIANDER

الكزبرة

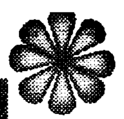
ألف ليلة وليلة. أو بخلطها مع الشجرة وأعشاب أخرى، كان السَحَرة يستعملونها قديماً لصنع نوع من البخور، إذا حرق، فإنه، كما يخبروننا يستحضر حشداً من الشياطين!

ويخبرنا كريستوفر ويرزونغ Christopher Wirzung في كتابه Praxix Medicinae أن الكزبرة «تخفف الأبخرة المتصاعدة من المعدة وتقوي وتجفف الدماغ، وهي جيدة ضد دوار الرأس والشلل»! وفي الشرق، تستعمل الكزبرة كمنكه للكاري. وفي الغرب هي أحد مكونات التوابل المختلطة، التي تستعمل كمنكه للحلوى وأيضاً لإخفاء المذاق غير المقبول لبعض الأدوية. وفي الأقرباذين البريطاني فإن زيت الكزبرة Oleum Coriandri، الذي له خواص منبهة وهاضمة، يستعمل في إعداد شراب السِنّا Syrupif Senna. وفي فرنسا تدخل في تركيب بعض المشروبات الروحية وتستعمل في تحضير ماء ميليس Eau de mélisse. وفي القرنين السابع عشر والثامن عشر كان للكزبرة قيمة عالية في صناعة الأشربة المسكرة، وكماء للتواليت، وكانت أيضاً مكوناً لماء كارم الشهير Eau de Carmes الذي ركب في صيدلية الكارمليت Carmelites في باريس في عام ١٦١١.

ونبات الكزبرة حولي ينمو إلى ارتفاع يتراوح بين قدم وخمسة أقدام، ذو أوراق ريشية التفصيل ونورات خيمية أزهارها ذات لون أبيض أو بنفسجي باهت. والبذرة مستديرة صفراء مائلة للبني قطرها نحو ١/٥ بوصة. وهي سهلة الزرع في تربة متوسطة في موقع مشمس دافىء ويجب أن تحصد في آب أو أيلول حالما تنضج البذرة. والأوراق الفتية التي تستعمل من أجل السلطة أو تنكيه الشوربا يمكن جمعها عند الطلب.

وكان ينسب للكزبرة في وقت ما خصائص رائعة مثل ما جاء في تلك الفقرة من كتاب Lemnies Touchslone (المنبس نتشستون) المنشور في ١٥٨١ التي تشهد بما يلي:

«هي الأفضل لكبح الأبخرة ورفعها عن الدماغ، ويكون رائعاً جداً أن تمضع بالأسنان بعد العشاء والفم مقفل بضع حبات من الكزبرة، يكون قد سبق نقعها في الخل حيث ينزع الغلاف ثم تطحن طحناً ناعماً، وتغطى بالسكر. ويصعب تصديق المنفعة التي تحصل لذاكرتك»!



الكبابة أو حب العروس
أو الكبابة الصينية

Piper Cubeha L.

العائلة

Piperaceae

Eng. Cubebs
Tailed Pepper
Jawa Pepper
Fr. Cubèbes, Poivre à queue
Ger. Kubeben

الكبابة هي الثمار مكتملة النمو ولكنها غير تامة النضج، المجففة لحب العروس Piper Cubeba، وهي نبات فلفل متسلق معمر، أهلي في أندنوسيا.

وتجمع الثمار وهي ما تزال خضراء وتجفف في الشمس حتى تصبح سوداء اللون تقريباً.

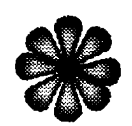
وكما يصادف في التجارة، يشبه حب العروس قرون الفلفل الأسود، ولكن في قاعدة كل ثمرة يوجد عذق شديد الالتصاق، ومن هنا جاء اسم الفلفل المذنب. ورائحة الثمرة لها نكهة التوابل والمذاق عطري، مع أنه حارق نوعاً ما، مع نكهة تربنتينية طفيفة. وليس شيء من حرارة الفلفل الأسود.

وتستبدل به أحياناً الثمار المشابهة لحب العروس. ولكن الثمرة الحقيقية إذا سحقت ورش بعض المسحوق على حمض الكبريت تعطيه لوناً قرمزياً.

وخلال العصور الوسطى يبدو أن الثمار كانت تستعمل في أوروبا كبهار أو تابل، ولكن في هذه الأيام، يستعمل حب العروس بشكل رئيسي كعقار، منبه للغشاء المخاطي القصبي في الأمراض الصدرية، وأحياناً في علاج آفات مجرى البول وفي الصيدلة البريطانية، زيت الكبابة Oleum Cubebae أقرباذين إنكليزي، ويستقطر الزيت

من الثمرة، وهو أخضر مصفر شاحب، ويتكون من خليط من التربينات[1]، والمستخرج يكون بنسبة جزء واحد إلى خمسة أجزاء من الكحول. وكثيراً ما يكون زيت حب العروس مكوناً لأقراص السعال.

(١) التربينات مركبات إيدروكربونية تركيبها $C_{10}H_{12}$ توجد في الزيوت الطيارة المقطرة من الصنوبر والليمون.



الحلبة

Trigonella foenum graecum L.

العائلة

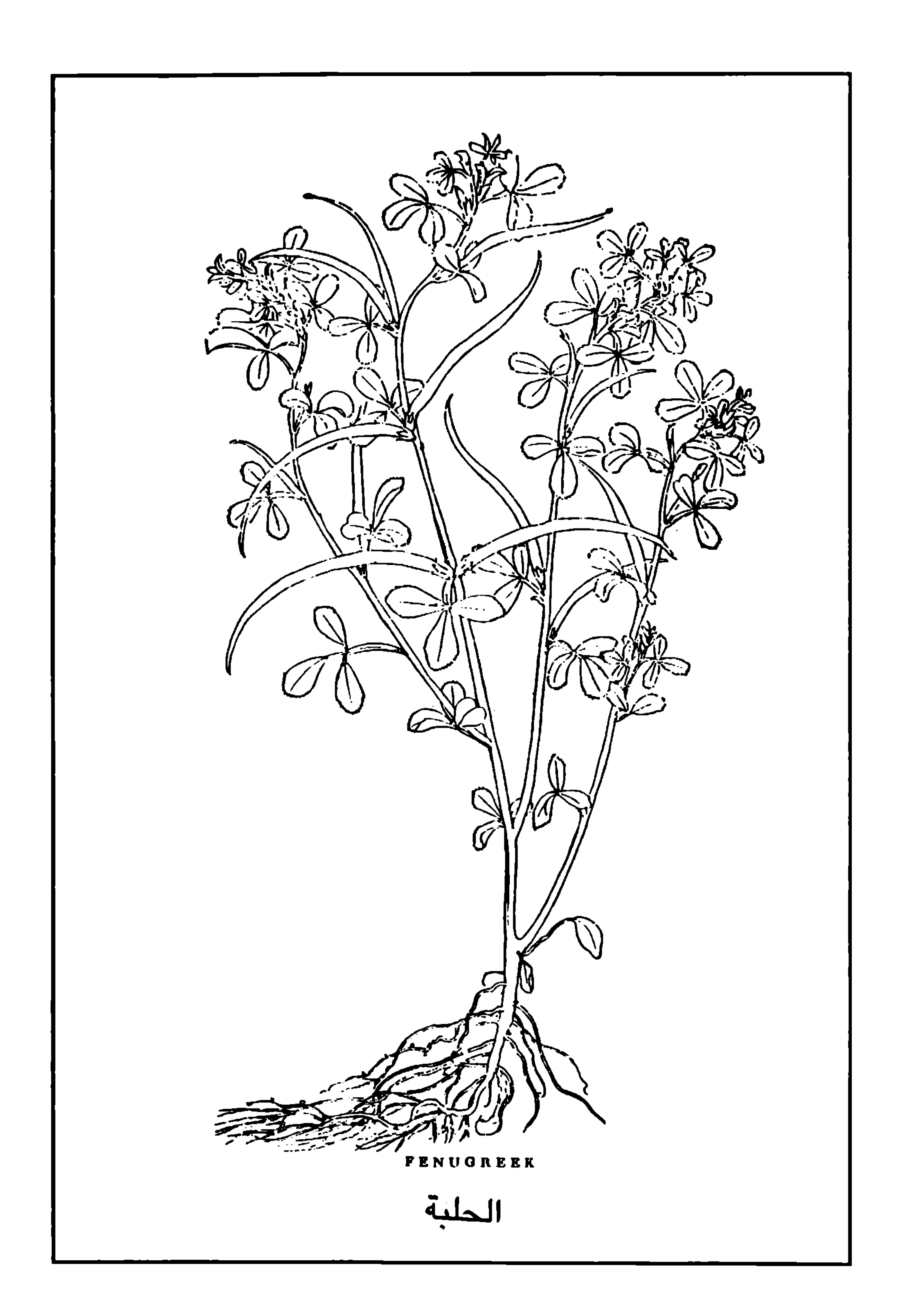
Papilion aceue

Eng. Fenugreek
  Greek Hayseed
Fr. Fénugrec, Sénégrain; Trigonele
Ger. Bokshornklee; Grie Chisches Heu

إن حبوب الحلبة هي في الحقيقة قطانية ولكنها تستعمل كتابل بسبب عطرها. وهذا التابل هو بذر نبات من فصيلة البازلاء (العائلة الفراشية) وهي عشبة حولية (مستوية) قائمة ارتفاعها قدمان تنمو حول حوض البحر الأبيض المتوسط وتزرع على نطاق واسع في شمال إفريقيا والهند والباكستان. والقرون الحاوية على البذور تحصد عند النضج، وبعد الدراس تجفف البذور المفصولة وتعبأ.

وأحد الخصائص المميزة للنبات التي لاحظها تيرنر Turner والعشابون القدامى الآخرون، هو أن القرنة الشبيهة بالقرن، التي تحوي البذرة، كبيرة بالنسبة لحجم النبات، وهذا ما أعطى النبات اسمه اليوناني Kenatitis. ويقول ليت Lyte نقلاً عن دودونيس Dodoens: «للحلبة سوق لينة مستديرة مائلة للسواد جوفاء وكثيرة التفرع؛ والأوراق مقسمة إلى ثلاث قصيصات مثل أوراق النفل وهو عشبة ثلاثية الأوراق: والأزهار باهتة مبيضة وأصغر من أوراق الترمس. وبعد أن تذوي هذه الأزهار تظهر الثمار العقفاء ذات الطرف المدبب حيث تضم البذور الصفراء». وهذه البذور ذات شكل شبه معين، وهي صغيرة (كل نحو ٢,٥٠٠ منها تزن أوقية، وتتميز بأخدود عميق).

ومع أن لها رائحة مقبولة تذكر برائحة الكرفس والكاشم، فإن طعمها غير مقبول عندما لا تطبخ.



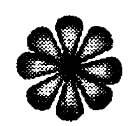
FENUGREEK

الحلبة

وبنقعها في الماء حتى تكون عجينة سميكة تستعمل هذه البذور في مصر كمضاد للحمى ولهذا السبب يقال إنها بجودة الكينا نفسها. وبشكل أكثر عمومية فإن البذور التي تسوق إما كاملة أو مطحونة تستعمل في تحضير مخلل المانجو الحار وصلصة المانجو الخضراء. وفي الولايات المتحدة الأمريكية تستعمل في صناعة منكه القيقب الصناعي الذي يستعمل من قبل صانعي الحلوى.

وفي وقت ما كان من الشائع أن يصفها الأطباء البيطريون الجراحون للخيول، وما تزال تستعمل في تحضير بعض العلاجات البيطرية كفاتح للشهية ومهضم. وتحتوي البذور على قدر كبير من المخاط في غطائها الخارجي وفي وقت ما كانت تستعمل كمطري للبشرة وكمادات.

وفي المناطق المحيطة بحوض البحر الأبيض المتوسط تستعمل الحلبة كعلف وبشكل خاص للحيوانات البقرية ولكن بسبب أنها تكسب لحومها مذاقاً غير مرضٍ نوعاً ما فإنها لا تغذى عليها قبل ذبحها بعدة أسابيع.



الزنجبيل

Zingiber officinale (Roscoe)

العائلة

Scitamineae

Eng. Linger
Fr. Gingembre
Ger. Ingwer

روانو Rouano: لنتكلم عن الزنجبيل، الذي يعطينا نكهة من أيام السمك.
غارسيادا أورتا Guarcia da Orta

كولوكوبس Calloquies.

الزنجبيل هو الجذمور أو الساق الترابي لنبات عشبي معمر، يحتمل أن يكون موطنه جزر الباسفيك (المحيط الهادي)، ولكنه الآن واسع الانتشار في المناطق الاستوائية. ومع أنه معروف في الطب كمنبه وطارد للغازات، فإنه يستعمل بشكل رئيسي كتابل. وكان الزنجبيل أحد أقدم التوابل الشرقية المعروفة لدى الأوروبيين، وكان، بالتأكيد، معروفاً لليونان والرومان، لأن بليني يورد أن سعره في السوق الروماني بمقدار ٦ ديناري denari للرطل، ولكن طبقاً لريالي Rialey، لا يبدو أن أحداً قد صادفه مطلقاً في الحالة البرية في أي مكان.

ويخبرنا ديوسكوريدي Dioscorides طبيب الجيش الروماني (في طبعة غوديير Goodyer) أن «الزنجبيل نبات خاص ينمو بوفرة في المناطق المنعزلة في الجزيرة العربية» ومن جذوره «يصنع مزيج له قدرة مُحَمِّية، وهو لطيف للبطن وجيد للمعدة». وقد شهد ماركوبولو Marco Polo زراعة الزنجبيل خلال أسفاره في الهند والصين بين ١٢٧١ و ١٢٩٢ ولكن أول من أعطى وصفاً للنبات كان جون مونتيكورفينو John of Montecorvino الراهب المبشر الذي زار الهند في نهاية القرن الثالث عشر.

وذكر ديوسكوريدس، أيضاً، حقيقة أن «جذور النبات المحفوظة كانت تنقل

من الشرق إلى إيطاليا في أوعية فخارية معدة للحم»، ونعرف من البينات الموثقة أن ثلاثة أنواع من الزنجبيل كانت تصنف من قبل التجار الإيطاليين في منتصف القرن الرابع عشر كبلدي وهو الاسم العربي للزنجبيل الشائع؛ وكولومبينو Colombino، إشارة إلى كولام Kolam أو Columbum وهو ميناء في ترافنكور Travancore؛ ومكشينو Micchino مشيراً إلى أن البهار مجلوب عن طريق مكة (المكرمة).

وفي إنكلترا يبدو أن الزنجبيل كان معروفاً جداً قبل الغزو، لأنه مذكور في كتب الحجامين الأنكلو ـ ساكسون، والوصفات الإنكليزية التي يظهر فيها توجد في مخطوطات من القرنين الثالث والرابع عشر. ويبدو أنه أدخل إلى العالم الجديد من قبل فرانسسكو ده مندوزا Francisco de Mendoza الذي أخذه من جزر الهند الشرقية إلى إسبانيا الجديدة. وحتى اليوم، فإن بعضاً من أجود أنواع الزنجبيل يزرع في المنطقة الكاريبية.

وكتب عالم النبات البرتغالي غارسيا دا أورتا Garcia da Orta الذي عاش في الهند بضع سنوات في كتابه عن الأعشاب[1] المنشور في عام ١٥٦٣ «يؤكل الزنجبيل الأخضر في السلطة ممزوجاً بأعشاب أخرى مع الزيت والخل والملح، وفي فطائر السمك الطازج». وكان يستعمل في فرنسا على نطاق واسع خلال القرنين الخامس والسادس عشر لأغراض الطهي، لأن بوميه Pomet يقول: «الزنجبيل قليل الاستعمال جداً في الفيزيك Physick (الطب) ولكن بدلاً من ذلك، فإن كميات كبيرة منه يستعملها البقالون والباعة المتجولون في الريف، الذين يمزجونه بالفلفل، ثم يحولونه إلى مسحوق، يطلقون عليه اسم البهار الأبيض، الذي يستعمل في فرنسا من أغراض عدة».

وقد حاول جيرارد Gerard أن يزرع الزنجبيل في حديقته في هولبورن Holborn من بين نباتات أحضرت إليه من جزر الهند الغربية وبارباري Barbary وأماكن أخرى، ولكن دون نجاح لأنه كما يقول: «إن الزنجبيل لا يتحمل برد مناطقنا الشمالية هذه». وعلى أي حال، فإنه يدعي أنه قد أعطى في كتابه عن الأعشاب أول رسم صحيح للنبات، لأنه كتب: «إن الشكل الصحيح أو الصورة لم تنشر من قبل أحد ممن كتبوا قبل هذا الوقت، بل إن العالم قد خدع بشكل زائف مشابه».

---

(١) Coloquios dos Simplese Drogas da India.

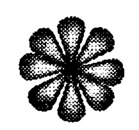
ويتكاثر الزنجبيل بتقسيم الجذاير[1] الريزومات Rhizomes إلى «عقل» يحوي كل منها برعماً يخرج منه نبات جديد. وبعد انتهاء الإزهار، تقلب التربة لاستخراج الجذامير ثم تغسل، وبعد ذلك تكشط لإزالة الطبقة الخارجية الشبيهة باللحاء، وبعد ذلك تغسل مرة أخرى وتجفف في الشمس. وتعرف هذه القطع تجارياً باسم «أصول الزنجبيل» أو الأقلام أو العقل وهو اصطلاح قديم جداً، وقد ذكرت أصول الزنجبيل «razes of Ginger» في كل من حكاية الشتاء Awinter's tale وهنري الرابع Henry IV الجزء الأول. وهذه العملية التي تزال فيها البشرة تعطي الزنجبيل «المقشور» أو «المكشوط»، التجاري. واذا بقيت البشرة المجعدة، يعرف الزنجبيل «بغير المقشور». وزنجبيل المائدة الذي يستعمل كمادة حافظة لمعلبات التحلية، يصنع من السوق الجارية الفتية التي تحفظ في الشراب.

ويوجد عدد كبير من توابل الزنجبيل وتلك التي تأتي من جاميكا وترينينداد Trinindad تعتبر الأفضل نكهة وشذى وزنجبيل كوشن Kochin Ginger أصغر وأقل شذى، والزنجبيل الإفريقي أقل شذى ومع أنه يعوض عن ذلك بالحدة. وزنجبيل جاميكا وجزر الهند الشرقية المكشوط، يسمى أحياناً، لهذا السبب، بالزنجبيل الأبيض. والزنجبيل الكوشيني أو الإفريقي غير المقشور ويعرف بالزنجبيل الأسود.

ويحتوي الزنجبيل على زيت عطري طيار ولكنه غير لاذع راتنج، مع وسائل شديد الحدة يعرف بالجنجرول Gingerol. وزنجبيل جاميكا يحوي أكثر من الأساس العطري ولكن أقل من السائل اللاذع اللزج من معظم الأنواع الأخرى. وبعض أنواع الزنجبيل من النوعية الأدنى يتم تبييضها إما بإخضاعها إلى أبخرة الكبريت المحروق، أو بالغمس لفترة قصيرة في محلول كلسي معالج بالكلور. وفي جاميكا يمارسون تصنيف الزنجبيل كأصفر أو أزرق حسب صبغة الجزمور، حيث الأصفر هو المفضل بشكل عام. وفي الصين، يستعمل نوع جبلي من الزنجبيل في تحضير الزنجبيل الغض (العصيري) المحفوظ.

---

(١) الجذاير أو الريزومات هي السوق الترابية التي تمتد أفقياً تحت التربة.



الجِنسة (العشبة الصينية)

Ranax quinquefolius L. Arabia quinqefolia

العائلة

Araliaceae

Eng. Ginseng
Fr. Ginseng; Ninzin; Nindsin
Ginseng

يكتب جون هيل John Hill في كتاب تأريخه Materia Medica عام (١٧٥١) «الجنسة جذر أدخل مؤخراً إلى أوروبا وأطري بمديح مفرط، ولكن سعره المرتفع حال دون دخوله، حتى اليوم، مجال الاستعمال العام. وللجنسة رائحة عطرية جميلة مع أنها غير قوية جداً: ومذاقها لاذع وعطري مع مرارة فيه نوعاً ما. . . وقبل شرائها من الحكمة شق كل جذر، لأن الصينيين الذين نحصل منهم عليها خبراء في الغش، حتى إنهم كثيراً ما يدخلون قطعاً من الرصاص فيها لزيادة الوزن».

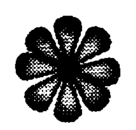
ويجمع الصينيون والتتر جذور هذا النبات بجهد غير محدود في الربيع والخريف. ويحظر عليهم لمسها بأي أداة حديدية، لذلك يمكنهم أن ينظفوها فقط بسكاكين خشبية ويغسلونها بمستخلص حبوب الدخن وبعد ذلك يعلقونها فوق أبخرة السائل نفسه. . . وهي مشهورة في الشرق بإعطاء القوة والحيوية للأشخاص الذين أصيبوا بالعجز نتيجة الإفراط في علاقاتهم بالنساء.

وتنمو عشبة الجنسة إلى ارتفاع حوالي قدم واحد، والثمار التي تجتمع في عقاقير تكون حمراء زاهية عند النضج، والجذور التامة التكوين تكون منزلية الشكل ومتشعبة أحياناً. وهي أهلية في الصين وكوريا. والجِنسة توجد برية ومزروعة، في أجزاء كثيرة من أمريكا الشمالية من كويبك Quebec ومانيتوبا Manitoba في الشمال إلى ألاباما Alabama، ولويزيانا Louisiana وأركنساس Arkansas في الجنوب.

ويتراوح طول الجذر من ١,٥ إلى ٣ بوصات وهو أكثر صفرة من جذر السنكا

Senega الذي تستبدل به أحياناً، وعلى مر السنين، كانت تستعمل كعلاج لكل شيء تقريباً، والصينيون الذين يستعملون معظم ما يزرع، يستعملونها كمقوٍّ ومثير للشهوة الجنسية، كما فعلوا في زمن الدكتور هِل Dr.Hill، وكعلاج للقلب، مع أن ذلك بدون أي مسوغ علمي.

وكانت عشبة الجنسة تصدر من أمريكا منذ القسم الأول من القرن الثامن عشر، وكان إجمالي الصادر من جذورها من الولايات المتحدة الأمريكية نحو ١٠٠,٠٠٠ رطل.



جوزة الطيب

Myristica fragrans Myristicaceae

Eng. Nutmeg
Fr. Noix de Muscade
Ger. Muskatnüsse

تعطي جوزة الطيب نفساً طيباً، وتصلح كل ما يعطي رائحة كريهة
جون جيرار. John Gerard.

إن كثيراً من التوابل المستعملة في الأزمنة القديمة لتجعل الأغذية الخشنة، والتي لا طعم لها، مقبولة قد تراجع استحسانها من ذلك الحين بين الأمم الأوروبية، ولكن جوزة الطيب، مثل القرنفل، حافظت على شيوعها.

إن جوزة الطيب هي بذرة النواة المجففة للنبات المعروف باسم Myristica fragrans ـ والميرستكا جنس من الأشجار العطرية دائمة الخضرة يعرف منها ما يزيد على ١٠٠ نوع، ولكن على الرغم من العدد الكبير من أنواع أشجار جوزة الطيب البرية الموجودة، فإن نوعاً واحداً فقط هو الذي يحوي قدراً كافياً من الأساس العطري، وهو (myristisin) الميرستيسين مما يسوغ التوسع في زراعته.

وجوزة الطيب، متوطنة في تلك الجزر الشرقية لمولوكاس Moluccas (ملقا) المعروفة بجزر التوابل، وخاصة تلك المجموعة المعروفة بجزر باندا Banda. وتزرع الآن في الملايو Malayo، وكل أنحاء أندنوسيا وفي غرب غينيا الجديدة. ومنذ إدخالها إلى غرينادا في عام ١٨٤٥، وأيضاً في أجزاء من جزر الهند الغربية.

وهي شجرة كثة مرتفعة، تنمو إلى ارتفاع يتراوح بين ٣٠ و٥٠ قدماً، ذات أوراق لامعة خضراء داكنة. والثمار، عندما تنضج، تكون بيضية الشكل ذات لون أصفر برتقالي شاحب، وعلى أحد جانبيها ثلم يمتد بطولها، وطول الثمرة يتراوح بين بوصتين وبوصتين ونصف البوصة، وعند اكتمال النضج تنشق إلى نصفين تقريباً على

طول الثلم، وتكشف حواف القشرة المتباعدة عن البذرة، وهي جوزة الطيب التجارية، ويغلف قشرة (غلاف) البذرة اللامعة ذات اللون البني الداكن غمد (غلاف) شبكي ظاهر قرمزي اللون، يسمى عند جفافه: البسباسة، أو البربازة، Muristicac aryllus أو mace بالإنكليزية وبالفرنسية macis وبالألمانية Muskatbluten.

والحمل الكامل لشجرة جوزة الطيب يتراوح بين ١٥٠٠ و٢٠٠٠ جوزة في السنة ولكنها لا تصل إلى غاية استطاعتها في الحمل (أقصى حملها) إلا بعد أن يصل عمرها إلى نحو عشرين سنة، مع أن بداية إنتاجها تكون في نحو السنة السادسة أو السابعة. وعندما تنضج الثمار تجمع ويزال الغلاف الثمري أو (القشرة). وتفصل البسباسة بعناية وتمد وتُجَفَّف، ثم تخزن، في الظلام، عدة شهور حتى يبهت لونها القرمزي ويصبح برتقالياً شاحباً أو أصفر باهتاً ثم نعبأ في علب جاهزة للبيع. وتجفف الجوزات نفسها في الهواء أولاً ثم في الشمس، حتى تكتمل معالجة البذور، وذلك عندما يمكن سماع قرقعتها داخل الغلاف الثمري ويبقى الغلاف في مكانه حتى تعبأ البذور للشحن لحفظها من غزو الحشرات، وبعد كسر الغلاف بعناية واستخراج البذور ذاتها تصفر أحياناً بالكلس المطفأ للسبب نفسه. ومن أجل التصدير تدرج جوزة الطيب عادة فتعطي ٦٤ أو ٨٠ أو ١٠٠ درجة الخ. والأرقام تدل على العدد في الرطل.

وهاتان المادتان (الصنفان)، جوزة الطيب والبسباسة، تحويان التوابل التي كانت لقرون موضع طلب كبير في كل أنحاء أوروبا وآسيا، مع أنها للغرابة كما بين كراوفورد Craw ford لم تستعمل مطلقاً كبهار من قبل البلاد التي تنتجها.

وما زالت نصيحة بومت Pomet حول اختبار الجوزة محتفظة بصلاحيتها. فهو يقول: «بالنسبة لجوزة الطيب الشائعة يجب أن تنتخب الثقيلة، المتماسكة، الصلبة المتملئة بشكل جيد، ذات اللون الرمادي الفاتح، والسطح الرخامي الجميل والداخلي المحمر، لكونها جسم دهني زيتي، وهذا دليل جدّتها».

وتعطي جوزة الطيب زيتاً عطرياً طياراً وآخر ثابتاً ويتم الحصول على الأول بالتقطير، ويسمى الآخر «زبدة جوزة الطيب»، ويستخرج بعصر الجوزات المسحوقة، التي تعامل بالبخار ثم تضغط وهي ساخنة. والزيت العطري يستعمل، طبياً، كمنبه وطارد للغازات، ولإخفاء رائحة ومذاق بعض العقاقير الأكثر إثارة للتقزز. ويستعمل أيضاً، على نطاق واسع، في صناعة العطور. وقد أضفى العشّابون القدامى على

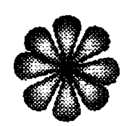
جوزة الطيب فضائل تبدو في هذه الأيام مبالغاً فيها وهكذا فإن سالمون Salmon يقول في معجمه العائلي (Family Dictionary 1696): «إن جوزة الطيب قابضة، وهاضمة، ولها علاقة بالدماغ والرحم وتساعد في الطهي وتطرد الرياح، وتزيل البخر المزعج من النفس القوي، وتفيد في تنظيم نبض القلب وتمنع الإغماء وتخفف من ضخامة الطحال وتوقف الإسهال والقيء، وتدر البول وتسرّع الإدراك؛ وتفيد في السيلان، خاصة السيلان الدموي، وفيها جميع المزايا الضرورية للعلاج اللازم لهذه الأمراض».

وحول البسباسة فإن المؤلف القديم جداً المعروف باسم «كتاب بانكس للأعشاب لديه هذا القول: (Banckes Herbal has this to say)» لتنظيف المخ من الأخلاط الزائدة، خذ كمية من البسباس، وامضغها جيداً في فمك واستبقِها فترة، فإن ذلك سيزيل أبخرة الأخلاط التي تتصاعد إلى المخ ويطرد فائضها». وهذا الخطأ الشائع أعتقد أنه يأتي في الأصل من بلاتياريوس Platearius.



PEPPER

الفلفل



الفلفل الأسود

Piper nigrum L.

العائلة

Piperaceae

Eng. Pepper
Fr. Poivre
Ger. Pfeffer

أتكلم بقسوة إلى ولدي وأضربه عندها يعطس لأن بإمكانه أن يستمتع تماماً بالفلفل عندما يريد.

أليس في بلاد العجائب Alice in wonder land.

يتبع الفلفل الحقيقي الجنس Piper (من العائلة Piper aceae الفلفلية). والمسمى بالفلفل الكاييني Cayeen Pepper يحضر من ثمار الجنس Capsicum. ومن بين التوابل الأخرى التي تعطي اسم فلفل Pepper، فلفل جاميكا Jamaica Pepper، انظر الفلفل الحلو (الإفرنجي) الأحمر Allapice وفلفل ملغتا Melegueta Pepper. أو فلفل غينيا Guinea Pepper ويعرف غير ذلك باسم (حبوب الفردوس Amomum melegueta).

والعضو الأهم كثيراً من الجنس Piper هو الفلفل الأسود (Pinigrum) وهو الفلفل التجاري، وهو نبات متسلق معمر متوطن في غابات ترافنكور Travancore ومالابار Malabar، ويزرع الآن على نطاق واسع في الفلبين، والملايو Malayo وتايلند Thailand، وأندنوسيا، وجزر الهند الغربية.

والفلفل الأسود من إنتاج الطبيعة الذي مارس تأثيراً عميقاً على عالم التجارة قروناً عدة وشكل واحداً من أقدم أدوات التجارة الهندية ـ الأوروبية وشكل منها سلعة ثابتة. وكثيراً ما يذكر من قبل الكتاب الطبيين السنسكريتيين القدامى، وفي القرن

الرابع ق.م من قبل العالم النباتي الفيلسوف سقراط Theophrastus الذي يذكر كلاً من الفلفل الأسود والفلفل الطويل. وذكر الفلفل الأبيض لأول مرة من قبل ديوسكوريدس Dioscorides، الذي كان يفترض بشكل عام في زمانه، ولزمان طويل. فيما بعد، أن الفلفل الأبيض والأسود يأتيان من نباتين مختلفين.

ولا يبدو أن اليونانيين قد أفادوا كثيراً من الفلفل كتابل، ولكن على ما يبدو أنه كان شائعاً في روما القديمة. ويصفه بليني Pliny بدقة وكثيراً ما يذكر من قبل الكتاب الرومان في العصر الأوغسطيني Augustan age. ورجا هوراس Horace في إحدى رسائله[1] أن لا يشتهر بشعر مستهجن «ويقاد في الشوارع حيث يباع اللبان والبخور والتوابل والفلفل وكل ما يغلف بالكتابات التافهة». ويروى أن ألاريك Alaric طلب من روما كجزء من فدية المدينة ٣,٠٠٠ رطلاً من الفلفل، وبعد أخذ قيسارية Caesarea عام ١١٠١م كوفىء كل جندي برطلين من الفلفل كجزء من حصته من الغنيمة.

ويحتمل أن أول إشارة إلى تجارة الفلفل في إنكلترا كانت في قانون إيزلريد Ethelred (٩٧٨ ـ ١٠١٦)، حيث رُسِم أن الإسترلنغييت Esterlings الذين يأتون بسفنهم إلى بيللنغسغيت Billingsgate عليهم أن يدفعوا في عيد الميلاد وعيد الفصح، مع الضريبة الأخرى، عشرة أرطال من الفلفل، وخلال العصور الوسطى كانت مدفوعات الإيجار بالفلفل للأرض المؤجرة بالسوكاج[2] Socage شائعة جداً. وهذا الالتزام على المستأجر بإمداد سيده بمقدار محدد من الفلفل (رطل عادة) من الواضح أنه يدل على أن الطلب على هذه السلعة كان، في كل الأوقات، كبيراً من جانب الطبقات الغنية. ومع أن اصطلاح «apeppercomrent»[3] قد بقي حتى هذه الأيام، فإن له الآن معنى مجرد دفع اسمي، حيث لا بد أن أسعار الفلفل التي كانت سائدة في العصور الوسطى، كانت عبئاً ثقيلاً. ولقد كانت نقابة لتجار الفلفل في إنكلترا في الوجود في تاريخ مبكر جداً، حيث ذكرت في ١١٨٠ كإحدى النقابات الثماني عشرة

---

(١) إيبستولارم ليبر Epistolarum Liber II. إيبستولا Epistola I Ad Augustum.

(٢) السوكاج طريقة إنكليزية متقدمة لاستثمار الأرض قوامها أن يقدم المستثمر تعويضاً معيناً الى سيده من غير أن يكون ملزماً اتجاه هذا السيد بأية التزامات عسكرية.

(٣) بدل الإيجار الأسمى (Peppercorn).

التي غرمت لأنها لم تلتمس الحصول على ترخيص ملكي. وفي عام ١٣٤٥ تم الاعتراف بشكل كامل بالنقابة وبأخوة جديدة شكلت من قبل ٢١ من تجار الفلفل في سوبرزلين SopersLane، قرب دار النقابة المهنية (من العصور الوسطى) Guildhall. وكان الفلفل، في الحقيقة، إحدى المواد الأكثر ربحاً في التجارة خلال العصور الوسطى، ولكن سعره المرتفع وضعه بعيداً عن متناول الطبقات الأكثر فقراً.

وثمار الفلفل أو العنبيات Berries تحملها عناقيد racemes في قِفاء[1] bunches أو قطوف[2] أي عناقيد كبيرة، وفي الأيام المبكرة للتجارة يبدو كما لو أن الفلفل كان كثيراً ما يستورد في عناقيد كما يتشكل، لأن والتربيلي Walter Bailey، في مقال قصير عن أنواع الفلفل الثلاثة، ,A short Discourse of the three kinds of Peppers نشر في عام ١٥٨٨ كتب: «كثيراً ما كنت أرى في بول Poale في دورستشير Dorsetshir. وفي لندن أيضاً العناقيد الكاملة للفلفل محفوظة في محلول ملحي وفي الملح».

وفي الأزمنة السالفة، كان الفلفل كثير الاستعمال في الأغراض الطبية، خاصة في صورة مستخلص معروف لدى الأطباء باسم Diatrion Piperion، وكانت مكوناته: الفلفل الأبيض، والفلفل الأسود، والفلفل الطويل، والصعتر، واليانسون، تسحق وتغلى في محلول سكري في ماء الزوفا (أشنان داود). ولهذا العلاج مزايا كبيرة حسب ما جاء في كتاب «كنز الأرامل The Widdowes Treasure» سنة (١٥٩٥)، الذي يعطي وصفة لتحضير أفضل مستخلص من الدياتريون بيبريون أعلاه، ويضيف:

> هذا المستخلص جيد تعاطيه دائماً قبل أو بعد الأكل لأنه يحسن الهضم ويحول طعامك إلى دم نقي وبجانب كل هذا فإنه يتفوق على كل الأرياح فيطردها وكل الأخلاط الغليظة الباردة والفجة الموجودة في البطن والمعدة والفم ومستذوب بدون جهد أو ألم وتبعد الأبخرة الضارة عن المخ وإضافة إلى هذا كله، ستعيد

---

(١) قفاء جمع قفو.

(٢) قطوف جمع قطف.

ذاكرتك على الرغم من فقدها من قبل فاستعمله إذاً عندما تشاء
لأن في ذلك تكمن راحة قوية[1].

وفي كتاب الأعشاب الكبير Grete Herball[2] لعام ١٥٢٩ نقرأ عن الفلفل ما يلي «مسحوق هذا الفلفل يسبب العطاس إذا وضع في الأنف وينظف المخ من الأخلاط والسيلانات كسيلان الأنف» «flewmatyke humors as anyvell and rewme» والفلفل الأسود عطري طارد للغازات، ومنبه، ومضاد للحمى، ولكن استعماله في العالم الغربي اليوم، بشكل رئيسي، كتابل. ويستعمل بصفة أوسع في صنع النقانق وصناعات حفظ اللحوم، ومن وجهة النظر التجارية فإن استعماله المنزلي ذو أهمية ثانوية.

وكان ماركوبولو أول رحالة أوروبي يصف الهند عن خبرة فعلية ويبين كيف أن زراعة الفلفل كانت منتشرة في عديد من الممالك على طول الساحل. ولكن حتى فتح الملاحون البرتغاليون الطريق البحري إلى الهند، فإن كثيراً من المعارف الأسطورية تجمعت حول شجرة، الفلفل كما تمثل هذا في المقتطف من عمل القرن الرابع عشر الشهير للأخ بارتلميو، Friar Bartholomew De Proprietalibus Rerum:

فقد يكتب يقول: «الفلفل هو بذرة ثمرة شجرة تنمو في الجانب الجنوبي من تلال القوقاز في حرارة الشمس القوية. وتحافظ الأفاعي على الغابات التي تعيش أشجار الفلفل فيها. وعندما تنضج غابات الفلفل، فإن أهالي تلك البلاد تشعل فيها النار وتطرد الأفاعي بقوة النيران. وبمثل هذا الحرق فإن بذرة الفلفل التي كانت من النوع الأبيض تصبح سوداء».

والفلفل هو الثمرة الجافة غير الناضجة لنبات الفلفل الأسود Pipernigrum. وهذا النبات متسلق، ويحتاج إلى دعامة لساقه الشبيهة بالحبل أثناء نموه. ولهذه الغاية، يزرع في المزارع، يزرع أشجار أخرى مثل شجر بذر الغَوْفل أو النخيل أو المانجو تفضيلاً على أي نوع من الدعامات الصناعية.

والسير جون ماندفيل Sir John Mandeville، وهو ليس دائماً مرجعاً يعتمد

(١) شعر منظوم بلغة إنكليزية قديمة.

(٢) اسم الكتاب باللغة القديمة.

عليه، يصيب في هذا عندما يقول لنا: «إن الفلفل ينمو بطريقة شبيهة بنمو (المتسلقات) المعترشات البرية، لذلك ينمو بسرعة حول أشجار تلك الغابة، التي تدعمها، كما تفعل المعترشات والكروم.

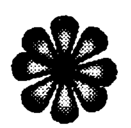
وإذا تركت لتزحف على الأرض، فإن النبات يعطي جذوراً عند كل عقدة وينتج ثماراً قليلة. وتبدأ شجرة الفلفل في الحمل في السنة الثالثة؛ وعندئذ تقطع الفروع على ارتفاع معين ثم تحنى أفقياً لتركيز عصارتها. ويبقى النبات على حمله الكامل حتى حوالي السنة التاسعة أو العاشرة، وبعدها يصبح عديم القيمة تجارياً. والعنبات تحمل في عناقيد على قفاء طويلة وتلقى معاملات مختلفة تبعاً لما إذا كان الفلفل المرغوب أبيض أو أسود. فمن أجل الفلفل الأسود، تجمع العنبات عندما تكون قد أخذت في التحول إلى اللون الأحمر، قبل أن تنضج تماماً. وتترك في أكوام بضعة أيام لتختمر ثم تفرش على حصر لتجف في الشمس. ويجب أن تجف العنبات بسرعة، لمنع تشكل العفن، ويجب أن تقلب باستمرار. وما إن تجف العنبات حتى تتحول بالتدريج إلى اللون الأسود ويلتصق الجلد مع قسم من اللب على صورة غطاء أسود شبكي مغطى البذور.

وفي تحضير الفلفل الأبيض، تترك العنبات لتنضج أكثر مما يحدث من أجل الفلفل الأسود. وعند جمعها، توضع في أكياس كبيرة وتترك منقوعة نحو أسبوع ويفضل أن يكون النقع في ماء جارٍ، حتى يصبح الغلاف الثمري واللب ليناً ورخواً بحيث يمكن نزعه عن البذرة، التي تكون الفلفل الأبيض التجاري.

والفلفل الأسود، أقوى وأكثر عطراً من الأبيض حيث إن قسماً من وخز التابل يكمن في الغلاف الثمري أو الجلد. وبالنسبة لكثير من البلاد، فإن طحن الفلفل كان يحدث بواسطة الهاون، ولكن في هذه الأيام يجري طحن الفلفل آلياً، وهو عادة مزيج، فليس كل الفلفل الأبيض ينتج بالطريقة التي وصفت للتو. وأحياناً يختار التاجر تطوراً محدداً من الفلفل الأسود مع استبعاد الغطاء الخارجي من قبل آلة تقشير، وهذه عملية تعطي فلفلاً أبيض ذا لون رائع. ولكن حيث إن انتزاع القشور ينجم عنه فقدٌ كبير في الوزن، فإنه من الطبيعي أن يكون هذا الفلفل الأبيض أغلى نوعاً.

وهناك أصناف كثيرة من الفلفل، ربما يكون أجودها فلفل بالماكوتا Balmacotha من تلليشري Tellichery والبي Alleppey، وكلاهما من إنتاج ساحل مالابار Malabar، في جنوبي الهند، وقد كان في الأيام الخالية من تجارة الفلفل

محتكراً تقريباً. وبالتدريج، على أي حال، زرع من الفلفل أكثر فأكثر في الملايو وهي الآن أندنوسيا، وحتى أبعد إلى الشرق، حتى أن هيمنة الهند السابقة قد طمست. ولامبونغ Lampong اسم جنس يعني الفلفل الأسود الآتي من أجزاء مختلفة من أندنوسيا، ومن تلك الجزر يأتي أيضاً الفلفل الأبيض المستورد المعروف باسم المنتوك Muntock الأبيض. وفلفل سايغون Sigon أيضاً تعبير عام عن الفلفل الذي يأتي من فيتنام والبلاد المحيطة. وفلفل منغالور Mangalore تطور هندي واضح جداً، لونه أسود داكن ولكن الطلب عليه يفوق العرض. والنكهة رائعة. وأجود الفلفل ليس بالضرورة هو الأقوى - فالقوة يجب أن تترافق مع النكهة العطرية.



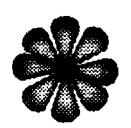
الفلفل الطويل

Eng. Long Pepper
Fr. Poivre Long
Ger. Lange Pfeffer

الفلفل الطويل الذي يستعمل لتنكيه المخلللات، هو القرن الثمري أما لنوع الفلفل الطويل Piper longum المتوطن في الهند، أو P.ocinarum المتوطن في أندنوسيا. ومن الاسم الهندوسي للفلفل الطويل Long pepper أخذت كلمة «Pepper». والنوع P.ocinarum أوراقه أكبر وحدته أكبر من P.Longum.

وكلا النوعين مرتبط بالفلفل الشائع التجاري، ولكن الفلفل الطويل زاحف في مقابل النوع المتسلق المعترش، ويحمل أفرعاً ثمرية قائمة بطول بوصة أو نحوها. وتقطف القرون عند اكتمال نموها ولكن وهي ما تزال غير ناضجة، لأنها، إذا تركت لتنضج، يفقد معظم لذعها. وبعد جمع هريرات العنبات تجفف في الشمس أو بواسطة الأفران، دون تأخير لمنع تشكل العفن.

والفلفل الطويل، المستعمل في الشرق في الأدوية الوطنية وأيضاً في الكاري، كان معروفاً في أوروبا منذ قرون عديدة ويدرج سَلاَدينوس أسكولي Saladinus of Ascoli، وهو طبيب ذائع الصيت في القرن الرابع عشر نوعَ P. Longum بين العقاقير التي يجب أن تبقى دائماً محفوظة في متناول اليد من قبل الصيادلة.



الكركم

Carcuma Longa L.

العائلة

Scitamineae

Eng. Turmeric
Fr. Curcuma; Sonchet des indes
Ger. Gelbwurzel

الكركم ساق ترابي أو جذر ينتمي لعائلة الزنجبيل. وهذه الجذامير، غليظة كثيرة الحراشف، مقسمة. بحلقات، ذات لون رمادي أو ضارب للصفرة وبرتقالي داكن، وأحمر تقريباً أحياناً في الداخل. وليس له سوى نكهة طفيفة، وله قيمة أساسية على أساس وفرة أساسه الملون الأصفر، الذي يستعمل في صبغ المخللات المختلطة ومسحوق الكاري والمربيات والحلوى في الشرق. وفي الصين يستعمل الآن أكثر كمادة صباغية أكثر منه كتابل.

والهند واحدة من أكبر المستهلكين للكركم وتذهب كميات كبيرة منه في صناعة الكاري. والقسم الأعظم من الكركم الذي يباع تجارياً يأتي من مَدْراس Madras والبنغال Bengal.

وفي العصور الوسطى، كان الكركم يعرف باسم Crocus Indicus، أو الزعفران الهندي، وبهذا الاسم يذكره العالم النباتي البرتغالي غارسيا ده أورتا.

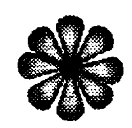
وعندما أُدخل الجذر للمرة الأولى، إلى أوروبا يبدو أنه قد استعمل حصراً تقريباً كصباغ إذ يكتب بومت Pomet: «إن هذا الجذر يستعمل بشكل رئيسي من قبل الصباغين وصانعي العقاقير، وصانعي العطور. ويستعمله السباكون في صبغ معادنهم، وصانعو الأزرار ليحكوا به خشبهم، عندما يريدون صنع الذهب المقلد».

وطبياً يقال إن الكركم مقوّ، ومدرّ للبول، ومضاد للحفر أو (الاسقربوط). ويخبرنا مارسدن Marsden في تاريخه لسومطرة أن الأهالي قد أفادوا من خليط

الكركم والأرز المسحوق والمعجون، الذي كانوا يضعونه، خارجياً، في حالات نزلات البرد والآلام العظمية.

ويتم إكثار النبات بتقسيم الريزومات، كما في حالة الزنجبيل، وبعد الحصاد تغسل الجذور وتسخن في جرار فخارية ثم تجفف في الشمس لمدة أسبوع أو أكثر. والجذامير، فقط، هي التي لها قيمة تجارية والنبات نفسه ينمو إلى ارتفاع ٢ أو ٣ أقدام ويحمل أوراقاً رمحية طويلة من خصل تضم من ٦ إلى ١٠ وأزهاره البيضاء أو المائلة للصفرة تتجمع في سنبلات مخروطية ذات حراشف.

والأصناف الرئيسية من الكركم التي تصادف في التجارة هي الصينية والجاوية والمدراسية والبنغالية والهندوصينية. والشبيه جداً بالكركم هو الزدواري Zedwary وهو عقار هندي يؤخذ من جذمور نبات Cureuma Zedoari، وهو، أيضاً، من عائلة الزنجبيل، وكان ذات يوم يستعمل على نطاق واسع كتابل ولكنه، الآن، يستعمل فقط من قبل الأندنوسيين في مسحوق الكاري. ولونه ومذاقه وخواصه شبيهة نوعاً ما بلون ومذاق وخواص الزنجبيل.



الفانيليا

Vanilla planifolia

العائلة

Orchidaceae

Eng. Vanilla
Fr. Vanille
Ger. Vanille

القانيلا هي خردلة الأوركيد المتسلق. وينتج نوعان من النبات القانيليا التجارية: V.Planifolia، وهي القانيليا المكسيكية الحقيقية V.Pompona وهي ڤانيليا الهند الغربية، وهي ذات خردلات أقصر وأغلظ. والأولى أهلية في Tierra caliente في شرق المكسيك وتوجد في هندوراس البريطانية British Honduras، وكوستاريكا Costarica وغواتيمالا Guatemala، وهي النوع المزروع على أوسع نطاق، وتزرع الآن في كل أنحاء المناطق الاستوائية بما فيها سيشل Seychelles، ورويـنيون Réunion، وموريشيوس Mauritius، وجاوة Jawa، وتاهيتي Tahiti وجزر الفيجي Fiji Islands.

والخردلات الناضجة اسطوانية لحمية بطول نحو ٦ بوصات وبقطر ربع بوصة، وهي عديمة الرائحة تماماً، لأن شذاها الجميل لا يظهر قبل أن يحدث الاختمار، أثناء عملية المعالجة. وتجمع خردلات الفانيليا قبل اكتمال النضج، وإلا، فإنها تنشق متفتحة فتدع العصير البلسمي الذي تحويه ينساب منها.

وأثناء عملية المعالجة، فإن الخردلات التي يكون لونها الطبيعي أصفر، تغير لونها تدريجياً حتى تصبح بلون الشيكولاتة البني الداكن. وفي الوقت نفسه، فإن الخردلة، وهي تجف، تميل للانشطار إلى نصفين. وتحضير الفانيليا عملية طويلة شاملة، وتستعمل طرق مختلفة في البلاد المختلفة. ففي المكسيك، فإن الخردلات بعد حصادها، تكوم تحت سقائف التجفيف، حيث، بعد بضعة أيام، تبدأ في

التعفن. ثم «تخمر» بعد ذلك. فتنشر أولاً على مفارش في الشمس صباحاً كاملاً، وعند الظهر تطوى المفارش على الخردلات، التي تترك لتختمر. وفي الليل توضع خردلات الڤانيليا في صناديق محكمة الإغلاق لاستكمال هذا التخمر. وتتكرر هذه العملية حتى تكتمل معالجتها. وفي غياب الشمس يعمدون إلى التسخين في الأفران.

وفي غويانا، توضع الخردلات في الرماد الساخن. وفي بيرو Peru توضع في سلال تغطس في ماء مغلٍ بضع ثوان، ثم تعلق بعد ذلك في الشمس لتجف، وفي روينيون تسخن الخردلات في مواقد ذات حرارة هادئة ثم تلف بعد ذلك في أغطية مطلية بالزيت لتنشيط وحفظ تكون العطر.

وبعد أن تعالج وتجف بشكل جيد تُعَبّأ الخردلات في علب من الصفيح المبطن بشمع البارافين أو الورق الخاص.

وتصنف الڤانيليا حسب بلد المنشأ وإنتاج كل بلد يدرج حسب النوعية والحجم. وأجود نوع من الڤانيليا يجب أن تكون خرادله طويلة مليئة ذات لون شبيه باللون الداكن للشيكولاتة مزركشة جيداً ببلورات الڤانيلين وهي الأساس العطري للحبة. والڤانيليا المكسيكية هي الأعلى تقديراً بسبب عطرها الرقيق يليها ما تسمى بڤانيليا بوربون Bourbon. وهي من إنتاج جزيرة روينيون Réunion الفرنسية وڤانيليا مدغشقر Madagasscar. وڤانيليا سيشل Seychelles مشابهة جداً.

وكان الأزتيك Aztecs يستعملون الڤانيليا لإعطاء النكهة للشيكولاته زمناً طويلاً قبل كشف أمريكا من قبل الأوروبيين وسرعان ما جرى تبني استعمالها من قبل الإسبان وجلبوها إلى أوروبا حوالي عام ١٥١٠، ووضعت للمرة الأولى تحت اسم Araco aromatico من قبل هرناندز Hernandez في كتابه المنشور في عام ١٦٥١ Rerum midicarum Movae Hispaniae Thesaurus. وفي زمن بومت Pomet الذي نشر تاريخه للعقاقير في ١٦٩٤، استوردت الڤانيليا إلى أوروبا عن طريق إسبانيا، واستعملت كثيراً في فرنسا لإعطاء النكهة للشيكولاتة وتعطير التبغ.

والشجرة أوركيدة حقيقية، ومثل الكثير من الأنواع الأخرى من الأوركيد Orchid هي نبات مقدس يخرج جذوراً هوائية، بواسطتها تثبت نفسها في لحاء الأشجار التي تستمد منها غذاءها إلى جانب ما تحصل عليه من التربة. وليس للأزهار الكبيرة المخضرة رائحة. ويتم إخصاب الأزهار، الذي تنجزه الطيور والحشرات في

حالة الڤانيليا البرية، باليد في الأنواع المزروعة، ويجري تلقيح أجود الأزهار فقط. وبعد الإخصاب، تتكون الخردلات بسرعة، ولكنها تتطلب عدة شهور لتنضج. ونبات الڤانيليا مكتمل الحمل يمكن أن يعطي ما يصل إلى مائتي عنقود من الأزهار، ولكن في المزارع التجارية يكون الحد الأقصى ١٠ من كل ١٥ ـ ٢٠ زهرة من كل عنقود هي التي تلقح.

وتدين الڤانيليا بعطرها البهيج إلى الڤانيلين الذي يوجد في الحالة البللورية داخل الحبة وعلى سطحها. والڤانيلين الصناعي يمكن تركيبه، مخبرياً، من اليوجينول eugenol، الذي يوجد في زيت القرنفل.



الأعشاب وكتب الأعشاب

Herbs and Herbals

كلمة عشب Herb مشتقة من الكلمة اللاتينية Herba، أي عشبة أو حشيشة أو مرعى grass or herbage، وقد استعملت من قبل بمعنى أوسع كثيراً مما هو الآن، وكانت تطلق على كل المحاصيل الخضراء. وكلمة عشبة، تعني في هذه الأيام نباتاً يؤخذ كله، أو منه بعض الأجزاء لتستعمل إما كغذاء، أو للأغراض الطبية، أو لإضفاء النكهة أو لرائحتها. والرائحة يمكن أن تخدم أكثر من غرض: إذ يمكن أن تكون عطراً يعطر الهواء المحيط أو الأشياء التي توضع العشبة في تماس معها (أعني الخزامى أو اللاوند Lavender)؛ أو قد تكون رائحة طاردة للحشرات مثل رائحة القيصوم أو شيح المحرق، الذي يعتبر فعالاً جداً في إبعاد العُث حتى إن الفرنسيين يسمونه Garde-robes.

وأقدم اهتمام للإنسان بالحياة النباتية كان بالتأكيد تقريباً هو الاهتمام العملي الأساسي بإيجاد الغذاء ولا بد أنه قد اكتشف سريعاً بالتجربة والخطأ، مع احتمال أن لا يكون ذلك بدون نتائج مأساوية أحياناً، تلك النباتات التي يمكن أكلها دون ضرر؛ وفي مرحلة مبكرة جداً سلف له أن اكتشف أن نباتات معينة تكون سامة في حالتها الطبيعية، يمكن أن تجعل غير ضارة بالطهي. والبحث المبني على الملاحظة والاختبار لتلك الطبيعة، المرتبط بالحدس، سرعان ما علمه أيضاً أن مختلف الأمراض والآفات والإصابات يمكن معالجتها بتناول أو استعمال نباتات معينة. وأولئك الذين كانوا شديدي الانتباه والملاحظة بشكل استثنائي في مثل هذه الأمور أصبحوا رجال طب أو سحرة.

وفي ذلك الفجر للحضارة، لم يكن الإنسان، بعد، مدركاً للطريقة التي كانت بعض النباتات تُعطى بها للراحة من الألم أو تشفي الجروح، وعليه، فإلى أولئك كانت تعزى القدرات الخارقة للطبيعة، وهو اعتقاد لم يندرس تماماً بعد.

والتسليم الطبيعي لدى الإنسان القديم، بأن كل شيء في الطبيعة كان يرتبط ارتباطاً وثيقاً بقوانين خفية أو سحرية، أدى إلى اختيار وتحضير العلاجات العشبية بواسطة نظام بدائي من علم النبات التنجيمي الذي لم يتلاشَ تماماً مطلقاً حتى وقت متأخر من القرن الثامن عشر.

واستعمال نباتات معينة لإزالة الكآبة، والقلق، أو المرض، يحتمل أن يكون أقدم كثيراً من أي حضارة وردتنا أنباء عنها. وفي الهند، يبدو أنه كان هناك نظام قديم جداً للدواء، حيث إن في ما تسمى (Rig veda) رغفيدا للبراهمة Brahmans. التي تم وضعها قبل الميلاد ببضعة آلاف من السنوات، توجد إشارات إلى استعمال النباتات العلاجية، وهناك مثل هذا إشارات كثيرة في ورق البردي المصري القديم. وفي الصين أيضاً، توجد نواميس طويلة من العلوم الطبية، ويقول بعضهم: إن أقدم كتاب في الأعشاب كتب من قبل امبراطور قديم يدعى شن نونغ Chin Nong الذي حكم حوالي ٢٧٠٠ ق.م.

وعن الطب المصري نعرف قدراً كبيراً من مختلف أوراق البردي التي بقيت كثيراً من القرون الماضية، وهذه تبين أنه من الأصناف المختلفة من الأدوية الموصوفة معظمها كان من مستخلصات الأعشاب. وأول طبيب وصل اسمه إلينا كان امحتب Imhetep طبيب الملك زوسر Zoser، من الأسرة الثالثة، الذي حكم حوالي في ٢٩٨٠ ق.م. وكان هو نفسه يدعى ملك الطب بسبب معارفه الواسعة بهذا العلم، والأكثر احتمالاً أنه قد أحرز هذه المعرفة من امحتب، الذي كان هو نفسه مشهوراً كساحر ومنجم.

وفي الواقع كما بين و.س. داوسون[1] R.W.Dawson أن أوراق البردي الطبية للمصريين القدماء هي وثائق سحرية، والعناصر الطبية الحقيقية فيها هي استيفاءات تالية.

---

(١) دراسات في تاريخ الطب Studies in Medical History.

ومع أنه لدينا بينات عن العلوم العشبية تمتد بعيداً إلى الوراء في القدم، فإنه لم يكن حتى نصل إلى اليونان الأصلية أن نجد أصول النواميس العشبية التي ورثنا عنها. وأولاً، مع أننا يجب أن نشق طريقنا بحذر ودقة عبر المتاهة المعقدة للأساطير اليونانية، المطابقة لها فإن شيرون Chiron، القنطور[1] ابن كرونوس Cronos وفيليرا Philyra، كان منشيء الصيدلة، وكان كما يقول بليني Pliny، «أول عشاب صيدلاني اشتهر بمعرفة النباتات الطبية وتركيب الدواء».

وعندما نترك عالم الأساطير الساحر هذا، والمسخط، لأن الخرافات والحقائق متداخلة كما لو أنها تتحدى الفصل نصادف أبوقراط Hippocrates، أحد أعظم العقول في كل زمان، الذي، دعي بحق، أبا الطب، لأنه منذ زمانه، وكنتيجة لملاحظاته وأبحاثه، فإن التاريخ الحقيقي للطب والصيدلة يمكن القول بأنه بدأ. وكان هناك في اليونان قبل أن يولد أبو قراط بزمان طويل فوق جزيرة كوس Cos، حوالي ٤٦٠ ق.م. تاريخ مطول لتعليم الطب وممارسته؛ منذ تأسيس المعابد في أبيدوروس EPidaurus، وفي كل مكان، تكريماً لأسكليبيوس Asklepios (Æsculapius) المحسن للجنس البشري، وإله الشفاء الأولمبي Olympian. ولكن أبو قراط كان بين أول من حاولوا تحرير الطب من القوى الخارقة. «ومعرفتة بالمرض كظاهرة طبيعية»، كما يكتب لاوال La Wall، «وممارسته للتشخيص والإنذار[2] كما نفهمهما الآن، يخوله لأن يعترف به أباً للطب».

وقد عرف قيمة الأعشاب، لأنه، في كتاباته، يسمى نحو ٤٠٠ عشبة طبية لقيمتها العلاجية. والغريب جداً، أنها لم تسجل في قوائم حتى وقت حديث نسبياً وأول كتاب عشبي لدينا سجل به، مع أنه لسوء الحظ لم يبق، كان من تأليف طبيب أثيني يدعى: ديوكلس كاريستس Diocles of Carystus حيث مارس مهنته خلال النصف الأول من القرن الرابع ق.م.

وخلال تلك الفترة كانت هناك فئتان من الناس الذين اتبعوا حرفة منتظمة لجمع، وتحضير وبيع العقاقير، وكانوا يسمون على التوالي Rhizotomists (جامعي الجذور) و Pharmacopolists (بائعي العقاقير) والأولون كانوا يجمعون الجذور

(١) كائن خرافي نصفه رجل ونصفه فرس.

(٢) الاستدلال بالعلاقات الحاضرة على نتائج العلة.

والأعشاب المستعملة في العلاجات، والأخيرون كانوا يبيعون العقاقير[1] والمواد الدوائية الأخرى في أكشاكهم في موقع السوق. وكان جامعو الجذور هؤلاء، في معظمهم، من الجهلة ومن الناس المؤمنين بالخرافات، رغم أنه كانت هناك استثناءات، كما نعرف من سقراط Theophrastus وهو واحد من أول النباتيين، الذي خص بالمدح رجلاً يدعى تراسياس مانتيننس Thrusyas Mantinensis، وكليديمس Cleidemus الذي تحرى أمراض النباتات.

وكان (جامعو الجذور) يسمون هكذا لأنهم كانوا يجمعون بشكل رئيسي الجذور، حيث كان الاعتقاد أن الخواص العلاجية للنباتات المعمرة كانت تتركز خلال شهور الشتاء في نظامها الأرضي (تحت التربة) أي الجذور. لكونهم في الأساس مؤمنين بالخرافات وغير متعلمين (أميين)، وكانوا عادة يتبعون طقوساً معقدة في مواصلة حرفتهم، ويجمعون جذورهم فقط في ساعات موائمة معينة من الليل أو النهار بمصاحبة الصلوات والتعاويذ. واستمر جامعو الجذور يكدون في حرفتهم لعدة قرون، وهناك إشارات كثيرة، حتى عصر النهضة، إلى أولئك الذين زاولوا البحث في المراعي والغابات عن الجذور والأعشاب التي كانوا يبيعونها للصيادلة.

وسقراط أريزوس Theophrastus of Erosus، الفيلسوف وصديق أرسطو Aristotle الذي عاش بين نحو ٣٧٠ و٢٨٧ ق.م. كتب في موضوعات مختلفة ومن بين كتاباته تلك، التي وصلت إلينا، بحثان حول التاريخ الطبيعي للنباتات أعطياه مكاناً مؤكداً في تاريخ علم النبات، ومن بين بضع مئات من الأنواع والأصناف التي عالجها كلها عملياً، نباتات مزروعة وهو يخبرنا أنه في أيامه كانت النباتات البرية في الغابات والجبال، في معظمها، غير معروفة وغير مسماة. وكان أول إنسان يحاول أن يضع نظاماً حقيقياً نوعاً ما للنباتات وقد سماه الاختصاصي وعالم النبات البارز ألبرت هالر Albert Haller «أول اختصاصي حقيقي في النبات».

وفي القرن الثاني ق.م. كتب الشاعر الواعظ فيكاندروس كولوفون Nikandros (Nicander)of Colophon. بحثاً في السموم وترياقها (ومعظمها خضري) عنونه باسم

---

(١) كلمة drug بمعنى عقار رغم أنها من أصل غير مؤكد يمكن أن تكون قد جاءت من الكلمة الأنكلوسكسونية drygean، وهي هكذا تدل على العشب المجفف، وكانت بالتأكيد تستعمل للنباتات العشبية الطبية زماناً طويلاً قبل استعمال المواد المعدنية والكيماوية في الطب.

Alexipharmaca؛ ومع أنه طبع، وكان له قدر من الشهرة في عصر النهضة، فإنه، كعمل علمي تقريباً عديم القيمة. وفي أعقاب نيكاندر في القرن الأول ق.م. جاء كراتيفاس Cratevas، وهو اختصاصي في جمع الجذور rhizotomist أكثر ذكاء من معظمهم، ولم يجمع فقط، بل رسم أيضاً النباتات؛ وحيث إن بعض رسومة قد وصلت إلينا فإنه ربما يمكن أن يعد مع بعض المسوغات أباً لكتب الأعشاب.

وفي تقويم إسهام روما في دراسة النباتات، يستحيل تفادي ذكر عمل بليني السالف الذكر الذي عبر كده الكبير وحب استطلاعه عن نفسيهما في عدد كبير من الأعمال التي فقد معظمها منذئذٍ وكانت في تشكيلة مختلفة من الموضوعات. وأكبر إنجازاته الباقية هي التاريخ الطبيعي Natural History في ٣٧ مجلداً، الذي أهدي في ٧٧م إلى الامبراطور المقبل تيتوس Titus. وأوقف سبعة من هذه المجلدات على الخواص الطبية للنباتات، ولكن، مع أنها تحوي كثيراً من المعلومات المعبرة عن الآراء الشائعة حول الطبيعة واستعمالات النباتات، فإن مؤلفها كان ساذجاً جداً وسطحياً جداً لدرجة لا تجعل لعمله أية قيمة علمية كبيرة. وكان بليني Pliny ميالاً لأن يسجل كل حقيقة صادفها دون تحقيق مع غياب كامل لكل تبصر نقدي. ومع ذلك، كانت أعمال بليني شهيرة جداً حتى إنه، لقرون كثيرة بعد ذلك، كان كتابه للتاريخ الطبيعي قد سرق بلا رحمة.

ويكتب الدكتور سنغر Dr.Singer عنه: «اقرّ أن قسماً كبيراً عن عمل بليني قد انتقل عبر العصور منسوخاً ومكرر النسخ، تدريجياً، إلى عرف شعبي، حتى إنه من، خلال كتاباته، كان قارئو الخط ما زالوا يستظهرون مقاطع محرفة من الصيغ التي أخذها بليني نفسه من أعمال أرسطو وأبوقراط التي كتبت منذ ٢٥٠٠ سنة مضت»[1]

وكان حتى الأكثر تأثيراً عبر العصور ما يسمى Materia Medica للطبيب اليوناني ديوسكوريدس Dioscorides، الذي عمل كطبيب مع الجيش الروماني. وكتب عمله المشهور أثناء حكم نيرون Nero. ولأكثر من ١٦ قرناً كان ديوسكوريدس يعدّ واحداً من المراجع الرئيسية في علم النبات الطبي، وقد شمل بحثه نحو ٦٠٠ نباتاً واستعمالاتها الطبية وكان المصدر الرئيسي لكتب الأعشاب التي كتبت بعد زمانه. والتراجم اللاتينية لعمله، وهي كثيراً ما كانت مصورة، قد

---

(١) من السحر الى العلم.

استعملت في مدارس الطب القديمة. وأول طبعة مطبوعة، باليونانية، نشرت من قبل ألدو مانوزيو Aldo Manuzio في البندقية في ١٤٩٩. وطبعت أعداد لا حصر لها من الطبعات اللاتينية لعمله خلال فترة عصر النهضة. وسرعان ما ترجم إلى كثير من اللغات الأوروبية. ومع ذلك فمن الغريب جداً أنه لم يكن هناك طبعات مطبوعة بالإنكليزية حتى ١٩٣٣. حيث تم تحقيق النسخة المخطوطة من قبل اختصاصي النبات في بيترزفيلد Petersfield، جون جوديير John Goodyer حوالي ١٦٥٥، وتم طبعها من قبل روبرت ت. غنثر Robert T.Gunther.

وكانت هذه الماتريا ميديكا Muteria Medica لديوسكوريدس شعبية جداً، حتى إن هذا العمل نسخ على نطاق واسع كمخطوط قبل زمان الطباعة، وتم إنتاج عدد من الترجمات اللاتينية خلال العصور الوسطى. وطابق بعضهم النص اليوناني بدقة نوعاً ما، وعدل بعضهم الآخر بالإضافات والتغييرات. وإحدى هذه النسخ المخطوطة الأكثر شهرة، موجودة الآن في ڤيينا وتعرف باسم Codex Aniciae fulianae، ويقال إنها نسخت من أجل ابنة أنيسيوس أوليبرايوس Anicius Olybrius. إمبراطور الغرب ٥١٢م.

ومن زمن ديوسكوريدس حتى اختراع الطباعة في منتصف القرن الخامس عشر، كانت هناك كتب مخطوطة عديدة عن الأعشاب متداولة بين مدارس الطب القديمة، وتتراوح بين مجلدات صغيرة موقفة على بعض النباتات الأكثر إلفة، وكتب كبيرة مثل البانديكتا Pandectae، لماتيوس سيلڤاتيكوس Mathaeus Silvaticus (نحو ١٥٠٠)[1]. وبعضها أيضاً شكّل أجزاءً من دوائر المعارف encyclopaedias، مثل على سبيل المثال القسم النباتي لفنسنت ده بوڤيه Vincent de Beauvais، Speculum Natural، الذي كتب حوالي منتصف القرن الخامس عشر وقد استعان كل من هؤلاء الكتاب بحرية من المصادر الأخرى، وبشكل خاص من الطبيب العربي ابن سينا، الذي توفي في ١٠٣٧.

وبعد ديوسكوريدوس، يحتمل أن أقدم كتاب أعشاب باقٍ يحوي صوراً نباتية هو كتاب أبوليوس Apulieus وهو مؤلف لايعرف شيء عنه، ولم يكن له صلة على

(١) طبع للمرة الأولى على ورق كبير Mantua falio في عام ١٤٧٤ في ٣٥٤ صفحة على عمودين.

ما يبدو بلوسيوس أبوليوس Luciuss Apuleius الشهير الذي كتب الحمار الذهبي The Golden Ass. والعائق الكبير لهذه الكتب المخطوطة حول الأعشاب لم يكن فقط أن النص قد أصبح محرفاً بفعل الأخطاء في النقل بينما كان الكتاب يُنسخ من قبل ناسخ بعد ناسخ، بل إن صور النباتات أيضاً، عندما يكون هناك أي منها، كثيراً ما كانت ترسم بصورة فجّةٍ حتى إنه كان يمكنها بالكاد لأن تعطي أي وسيلة للتعرف عليها. «إن نسخ الرسوم من يد ليد»، كما يكتب الدكتور سنغر، «قرناً بعد قرن، أدى إلى ظهور تقاليد رسم النباتات، وسرعان ما أصبح هذا يأخذ بقوة أسلوباً رغم أنه كثيراً ما كان رائعاً من الناحية الفنية، فإنه قد توقف عن أن يصبح قابلاً لأن تُعرف فيه النباتات».

وقد قام الأسلاف الأنكلوساكسون بدراسة كبيرة للأعشاب، ويبدو أنه كانت لديهم معرفة رائعة بالنباتات، حيث نُخبر بأن السجلات الباقية تظهر أنهم عرفوا على الأقل ٥٠٠ نوعاً. وقد مضى الدكتور ج. ف. باين Dr. J.F.Payne بعيداً جداً إلى حد القول بأن الأنكلوساكسون كانت لديهم معرفة أكثر اتساعاً بالأعشاب من أطباء سالرنو Salerno، أقدم مدرسة للطب في أوروبا. ولكن مع أن المخطوطات الأنكلوسكسونية المختلفة التي بقيت، ذات أهمية كبيرة، لكونها أول البحوث الوطنية من نوعها قد أخفقت في تفادي التقاليد المعوقة لبليني وديوسكوريدس. وأقدم مخطوط سكسوني هو كتاب the Leech Book of Bold (كتاب الطب في الصلع)، الذي كتبه المؤلف سيلد Cild في وقت ما بين سنة ٩٠٠ و٩٥٠م. وعمل مهم آخر مليء بالتراث الشعبي الغريب هو اللاكنونغا Lacnunga وهو مخطوط من القرن العاشر يحوي نَظْماً متجانساً بلهجة وسكس Wessex في مدح تسعة من الأعشاب المقدسة. ومن كتب من مثل هذه نجد أن الطقوس والسحر ما زالا يشغلان دوراً بالأهمية نفسها، لدى العشاب كما فعلا في مصر القديمة.

واستعمال الأعشاب كتعاويذ لعلاج الأمراض كان إجراءً شائعاً بين الساكسون القدامى ـ وهي ممارسة يجب الاعتراف بأنها لم تختف تماماً في زماننا.

ومع وصول الغزاة النورمان، فإن الكتابات الأنكلوساكسونية القديمة فقدت سمعتها، وربما أن عدداً كبيراً من المخطوطات السكسونية قد دمِّر، وخلال القسم الأقدم من العصور الوسطى، فإن معظم كتب الأعشاب المخطوطة المستعملة كانت نسخاً من كتب ماسر Macer عن الأعشاب، التي كانت شهرتها الكبيرة من القرن العاشر وما تلاه مشهوداً بها في النسخ العديدة الصادرة سواء كمخطوطات أو

مطبوعات. وهذا العمل هو عبارة عن شعر لاتيني سداسي التفاعيل عن فضائل الحشائش السبعة والسبعين، لا يمكن تتبع تأليفه بأي تأكيد مع أنها مدينة بأسمائها لاميليوس ماسر Æmiliuo Macer الذي ذكر أوفيد Ovid معرفته التقليدية (عن طريق الخبرة) بالأعشاب. وقد نسب إلى أو دو منغ Odo of Meung وإلى هوغو تورز Hugo of Tours بين آخرين. واسم أول مترجم لماسر Macer إلى الانكليزية. في القرن الثاني عشر لم يصل إلينا (مفقود). ولكن هناك ترجمة إنكليزية لإحدى النسخ، من قبل مدرسي في هيرفورد Hereford، يدعى جون ليلامور John Lelamour، في المتحف البريطاني، مؤرخة في ١٣٧٣ (Sloane Ms No.5).

وخلال العصور الوسطى، كانت حديقة الأعشاب جزءاً هاماً من فلاحة البساتين. وكون حدائق الأعشاب قد وجدت في زمن الأنكلوساكسون أمر محتمل، ولكن لم يصلنا أي وصف لها. ولم يكن هناك بالتأكيد شيء منها في وقتهم يقارن بالحديقة الطبية، التي وجدت في St Gall (سانت غال) في سويسرا، في وقت مبكر يرجع إلى القرن التاسع وهذا واضح من مخطط مازال باقياً في مكتبة دير البنداكتين Benedictine في سانت غال، أعده راهب من هذه الرتبة بين ٨٢٠ و٨٣٠م. ويظهر أن الدير كان يملك حديقة طبية مزروعة بستة عشر نوعاً من الأعشاب المفيدة في الأغراض الطبية، وكان بينها الكمون، والكاشم، والشمرة، وحشيشة الدود والمريمية، والسذّاب، والنعنع المائي، والحلبة، والنعنع البستاني، وحصا البان؛ مع حديقة مطبخ تتكون من مساكب طويلة ضيقة، كل منها مزروع بنوع مختلف من الأعشاب الغذائية.

وفي الحقيقة، كان الرهبان خلال العصور الوسطى، هم البساتنة الرئيسيون، وكانت مهنتهم تعفيهم من التدخل في الأزمنة المضطربة، وعلاقاتهم مع البيوت الأخرى في القارة كانت تزيد من معرفتهم بالأعشاب المطبخية والطبية. وأحياناً، وفي بعض الأماكن، كان الرهبان هم الأشخاص الوحيدون الذين لديهم معرفة بالطب والصيدلة. والمشافي، التي كانت تسمى في ذلك الوقت FArmery لم تكن تقبل المرضى والضعفاء من أخوة الرتبة فقط، بل أيضاً، المرضى الذين لا يمكن رعايتهم في بيوتهم. وفي بارنويل، كانت القاعدة السارية، أن رئيس المشفى يجب أن يكون لديه «زنجبيل، وقرفة وأندلسية وما أشبه جاهزة في خزانته، لكي يكون قادراً على تقديم المساعدة الفورية للمريض إذا أصيب بمرض مفاجىء».

والأذكياء من بين الرهبان كانوا يدرسون مبادىء الطب، والرسم النورمندي لكنيسة المسيح كانتربري Canterbury، يُظْهِرُ حديقة أعشاب طبية في باحة دير المشفى[1].

وكان أحد أهم الكتاب في فن الزراعة خلال العصور الوسطى هو بتروس ده كرسنتيس Petrus de crescentiis (كرسنزي Crescenzi) وهو مواطن من بولونيا Bologna، كتب كتابه Opus Runalium نحو نهاية القرن الثالث عشر والعمل الذي انقسم إلى اثني عشر جزءاً يقوم على أعمال الاختصاصيين الزراعيين الرومانيين القدامى من مثل كاتو Cato، وڤارو Varo، وكولوميلا Columella التي أردفت بملاحظات المؤلف. ويذكر مير Meyer في كتابه «تاريخ علم النبات» صراحة، أنه ككتاب حول الزراعة لا يوجد أحد بجدارة مكافئة له على مدى قرون عدة، قبل وبعد زمانه. وفي الجزء السادس يتعامل مع الحدائق والنباتات واصفاً نحو ١٥٠ نباتاً ذات قيمة غذائية أو طبية. وعن حديقة الأعشاب يقول «يجب أن تزرع بأعشاب شذية من كل الأنواع من مثل السذَّاب، والمريمية، والحبق، والمردقوش، والنعنع وماشابهها... وخلف البقعة المكسوة بالعشب ليكن هناك تشكيلة من الأعشاب الطبية والعطرية، بينها السذَّاب، الذي يجب أن يختلط بها في كثير من الأماكن لخضرته وجماله ومرارته التي تطرد الحيوانات السامة من الحديقة».

وكان أحد أقدم الكتاب الإنكليز عن الحدائق هو الكسندر نكام Alexander Neckam (١١٥٧ ـ ١٢١٧)، وهو راهب أوغسطيني تعلم في دير رهبان القديس البان St. Albans، وأتم دراساته في باريس، وأخيراً أصبح رئيس دير سيرنسستر Cirencester. ومع أن كتابه De Naturis Rerum بشكل رئيسي عبارة عن جمع من كتاب قدماء، فإنه يصف بعض الأعشاب والأزهار التي كانت تزرع في حديقته في أيامه. وهناك بيانات أخرى عن النباتات يمكن أن توجد في حديقة إنكليزية من العصور الوسطى تعطى في مخطوط وحيد، باسم أعمال البستنة The Feate of Gardening نحو ١٤٤٠. (في مكتبة: كلية ترنتي Trinity، كمبردج Cambridge) وفيه يعطى المؤلف «مايستر ايون غاردنر Mayster Ion Gardner» تعليمات عملية لزراعة وخدمة الأعشاب.

---

(١) العبارة الإنكليزية المتعلقة بالحديقة الطبية باللغة الإنكليزية القديمة.

وهناك وثيقة شهيرة ذات أهمية استثنائية في تاريخ البستنة، هي Capitulare de Villis، كان يعتقد، حتى حديثاً، أنها قد صيغت من قبل شارلمان Charlemagne حوالى عام ٨٠٠، ولكن المعروف الآن أن مسودتها قد وضعت من قبل ابنه لويس التقي Louis the Pious احتمالاً في ٧٩٥[١] وتعطي توجيهات تفصيلية لإدارة المزارع الملكية في أكويتين Aquitaine وجنوب فرنسا ويحتمل أنها نقلت إلى وكلاء الملك.

ومن الفصول العديدة التي قسمت إليها تلك المجموعة الخاصة يعطى الفصل ٧٠ عدداً من القواعد الواجب اتباعها في العناية بالبساتين وبعدد الأشجار والنباتات الواجب زراعتها ـ وأغلبها أشجار مثمرة وأعشاب طبية إلى جانب بعض النباتات التزيينية. ويبدأ القسم ...Volumus quad in hor to omne herbas habeant ia est (نطلب أن تزرع كل النباتات التالية في الحديقة ونعني. . .).

وفي هذه القائمة، يظهر كثير جداً من الأعشاب الطبية، وفيما بعد كان بمساعدة هذه القائمة، أن كثيراً من الأعشاب قد زرع، أيضاً، من قبل الرهبان في حدائقهم الطبية في باحات الأديرة. ويجب أن لا ننسى أنه، في ذلك الوقت، كانت كل العلوم ـ وبينها النباتية ـ قاعدة لحيازة منصب كهنوتي. ومن مثل هذه الحدائق، التي في الأديرة، مع مجرى الزمن أخذت تلك الأعشاب الدوائية طريقها إلى الحدائق المدنية، حيث عملت كعلاجات منزلية للأمراض الشائعة. وفي تلك الأثناء، فإن كتب الأعشاب المختلفة كانت تتخذ صورة كتيبات.

ومن القرن الثامن حتى الثاني عشر أظهر تأثير جديد نفسه بشكل ملموس في عالم الطب. في أعقاب عصر الفتوح الإسلامية. حيث أسس الخلفاء عدداً من الجامعات العظيمة من الغرب إلى الشرق في إمبراطوريتهم الجديدة، من قرطبة عن طريق القاهرة إلى البصرة وبغداد، ولزمن كبير جداً، أصبح العالم العربي سائداً في العلم والفلسفة، وفي زمن كانت فيه ممارسة الطب في أوروبا في جذر منخفض، ويكثر فيه الدجل والشعوذة، كان العرب يطورون علم الطب الحقيقي. وأصبح

---

(١) كانت مجموعة الشرائع Capitularies سلسلة من قوانين تشريعية وإدارية صادرة عن الملوك الميروڤنجيين Merovingian والكارولنجيين Carolingian. وكانت تسمى هكذا لأنها كانت مقسمة في فصول (Capitula). وكانت قائمة من الأعشاب موجودة في Capitulare de Villis معطاة في الملحق ص ٢٦١.

العديد من الأطباء العرب مشهورين، وبينهم ابن سينا، الذي ولد في بخارى، في تركستان في ٩٨٠ وكان معروفاً باسم «أمير الأطباء» (المعلم).

وبعد ضم صقلية من قبل المغاربة نما على كلا جانبي مضيق مسينا مجتمع منظم نصف غربي ونصف شرقي جسّد زهرة الحضارة في ذلك الوقت. وأنشئت مدرسة للطب في ساليرنو Salerno على بعد نحو ٣٠ ميلاً جنوب نابلي Naples. فأصبحت مكان اللقاء بين الطلاب الإيطاليين والعرب المسلمين، حيث امتزجت مختلف التيارات للفكر الطبي.

والتاريخ الفعلي لتأسيسها غير معروف، ولكنها بلغت أوجها في القرن الثالث عشر تحت رعاية واحد من أمهر الرجال في عصره، هو فريدريك الثاني Fredrick II ملك قبرص ونابلي. وبسرعة أحرزت سالرنو اسم Civitas Hippocratica.

ومن مدرسة سالرنوSchola Salernitana خرج العديد من الكتيبات الطبية المؤثرة، وأحد أكثرها شهرة Liber de simplici medicina وهو كتيب أعشاب من تأليف ماتيوس بلاتياريوس Matthaeus Platearius[1] وهو طبيب في مدرسة سالرنو ازدهر حوالي منتصف القرن الثاني عشر ويجب عدم الخلط بينه وبين جوهانس بلاتياريوس Johannes Platearius الأقدم، وهو المؤلف المفترض لكتيب طبي باسم Practica brevic. ويشار عادة إلى الكتيب على أنه Circa instans من كلماته الافتتاحية، وقد تم تأليفه من مصادر لاتينية قديمة مع إضافة مادة جديدة جمعت من العرب، وكان له تأثير كبير خلال العصور الوسطى. وهناك نسخ مخطوطة من هذا العمل في معظم المكتبات الكبيرة، وتبدي كلها اختلافات عديدة، وأيضاً، إضافات واستيفاءات.

وقد طبعت لأول مرة في فيرارا Ferrara في ١٤٨٨ معPractica sarapion البراكتيكاسيرابيون. والنسخة الثانية المطبوعة نشرت بالفرنسية، في بيزانسون Besançon حوالي عام ١٤٩٠ وهي نادرة جداً، إذ لا توجد أية نسخة منها لا في المتحف البريطاني ولا في مكتبة بودليان Bodleian، ولا في أمريكا. وهذه النسخة الفرنسية كانت تسمى Arbclayre. وقد غير العنوان في الطبعات التالية إلى Le grant

(١) ويعتقد De Renzi (Collectio Salernitance) أنه كان هناك على الأقل ستة أطباء باسم Platepius.

Herier وكتاب Circa instans بحث في ٢٦٠ فصل قصير من المواد الطبية materia medica، عن العلاجات وغش العقاقير، ويصادف المرء فيه عدداً من الصيغ الصيدلانية. وفي الأساس هو يتعامل مع استعمالات النباتات الطبية.

وعمل آخر يفترض أن له أصل في سالرنو كان كتاب «the Regimen Samilatis Salerno الحمية الصحية السالرنية» وهو أحد الأعمال الطبية بالغة الشهرة التي كتبت على الإطلاق، وقد ترجم إلى كل اللغات الأوروبية تقريباً وبعض اللغات الآسيوية، ونشر في عديد من الطبعات. ومؤلفه غير معروف ولكن يعتقد احتمالاً أن معظمه، إن لم يكن كله، قد أُلِّفَ من قبل الطبيب المنجم في كتلان Catalan أرنولد ڤيلا نوڤا Arnald of Villa Nova الذي كان، لزمن ما، في سالرنو.

وقد ترجم العمل إلى الإنكليزية المفعمة جداً بالحيوية من قبل السيد جون هارنغتون sir John Harington تحت عنوان «طبيب الرجل الإنكليزي The English man's Doctor» أو مدرسة سالرنو The School of Salarne[1] ونشر في عام ١٦٠٨ ويكثر من الوصفات الرديئة من مثل:

إذا كـــان لـــكـــلـــبـــك أن يـــعـــض ســـيـــده[2]

فـبـالـعـسـل والـشـذاب والـبـصـل اصنـع لـصـوقـاً

«وقلم هذا الشاعر واسمه ليجيون»، كما يكتب الدكتور سنغر Dr. Singer كان مشغولاً بالأشعار السالرنية» وهذه تشكل أساس كثير من التراث الفني الشعبي في العصور الوسطى.

«إن الـــمـــرح والاعـــتـــدال والـــراحـــة

تـصـفـق الـبـاب عـلـى أنـف الـطـبـيـب»

ثم نأتي إلى عمل ألبرتس ماغنوس Alpertus Magnus (المتوفى في ١٢٨٢) وكان جزء صغير فقط من كتاباته الكثيرة معنياً بعلم النبات، ونجد دليلاً على معالجة أكثر علميه نوعاً مَا تقوم، في المقام الأول، على ملاحظة النباتات، في علم الشكل الذي كان عملياً مهتماً به، ويقول في كتابه إنه يضع قائمة بخصائص النباتات ليشبع

---

(١) (٢) اللغة المستعملة هي اللغة الإنكليزية القديمة وعنها ترجم الشعر المنظوم.

فضول طلابه. وقد رفض أن يقبل بشكل أعمى ما قاله بليني وآخرون لأنه يكتب: «إن هؤلاء الفلاسفة يروون أكاذيب كثيرة». ومع ذلك فإنه حتى ألبرتس قد شارك في تصديق أهل القرون الوسطى ومع شكه أحياناً فإنه أحياناً أخرى يبدو ساذجاً بشكل ينافي العقل.

وفي القرن التالي، كتب كونراد ڤون فيجنبرغ Konrad van Megenberg (١٣٠٩ ـ ٧٤) كتابه الشهير «كتاب الطبيعة Book of Nature» وهو عمل مكتمل في التاريخ الطبيعي، كتب، ليس باللاتينية، كما كانت العادة حتى الآن، بل بالألمانية، وقد طبع للمرة الأولى في أوغسبرغ Augsburg في ١٤٧٥. ويحتوي هذا الكتاب فصلاً طويلاً موقفاً على النباتات قام بقدر كبير على كتاب Liber de natura rerum لثوماس كانتمبراتنسس Thomas Cantimpratensis، وهو نفسه صنف من مصادر قديمة.

ومع اختراع الطباعة وإحياء التعليم بدأ علم النبات الأرسطوطالي Aristatelian يأخذ تأثيراً أقل وفي عام ١٥٣٠ أخرج أوتو برونفلز Otto Brunfels (١٤٦٤ ـ ١٥٣٤). أقدم الآباء الألمان. لعلم النبات كتاب أعشاب بعنوان Herbarum Viuae Icones لم يعتمد فيه فقط على الملاحظة المباشرة، بل كان مصحوباً برسوم للنباتات كانت بشكل بارز تتقدم على كل الصور النباتية السالفة، حتى ولو أنها لا تقارن مع بعض من أفضل الأعمال المخطوطة، مثلاً، لجيان ده بورد يكون Jeun de Bour dichon الذي يمكن أن يكون لأسلوبه تأثير على غريلنغ جيبون grinling gibbons.

حيث أخفق برنفل Brunfels بشكل مؤسف في محاولاته لتشبيه نباتاته بتلك التي ذكرها ديوسكوريرس، متناسياً لحقيقة أن الحياة النباتية، في منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط التي وصفها ديوسكوريرس، كانت غير مشابهة لتلك التي في أرض الراين حيث قام برنفل بالدراسة العلمية لنباتاته.

وبكتاب Krenterbuch تأليف هيرونيموس تراغوس (Book) Hieronymus Tragus الذي نشر لأول مرة في ١٥٣٩، تقدم وصف النبات خطوة كبيرة إلى الأمام.

ويسمى غرين green مؤلفه «أول أب لعلم النبات الوصفي Phytography [أعني وصف النباتات] بعد سقراط وأول رائد للينيوس Linnaeus وأوصافه للنباتات

التي قام بدراستها كانت دقيقة جداً حتى إن اللوحات التي ظهرت فقط في طبعات متأخرة من عمله، كانت توصف بأنها غير ضرورية.

وفي هذه الأثناء وفي العام الذي تقدم ظهور عمل تراغوس، نشر كتاب صغير بعنوان Libellus dere Herbaria، من قبل رجل إنكليزي هو ويليم تيرنر William Turner ولد في موربث Morpeth في نورثورثمبرلند Northumberland نحو ١٥١٠ وأصبح وتبرز شهيراً في القدرة الثلاثية للآلة، كطبيب وعالم نبات، تعلم في ماري ڤلانس هول Marie Valance Hall، بكمبردج (وهي الآن كلية بمبروك Pembroke College). وكان واضحاً أن علم النبات كان موضوعاً متجاهلاً من الجامعة لأن تيرنر كتب فيما بعد أنه بينما كان في كمبردج «لم يتعلم مطلقاً اسماً يونانياً أو لاتينياً أو إنكليزياً واحداً، حتى بين الأطباء، لأية عشبة أو شجرة، وهكذا كان الجهل بالنباتات الطبية في ذلك الوقت».

واضطر تيرنز لترك إنكلترا أثناء حكم الملكة ماري ومكث في كثير من المدن الألمانية ثم عاد مرة أخرى إلى إنكلترا مع ارتقاء الملكة أليزابت الأولى العرش. وكان أول إنكليزي يدرس النباتات علمياً، وقد صدر كتابه العشبي الجديد New Herball الذي أخرج الجزء الأول منه في عام ١٥٥١ معلَماً بداية علم النبات في إنكلترا. ولم يكن تيرنر ليتعامل مع الخرافات الكثيرة التي كانت ما تزال تحيط بالنباتات ولكن أثرت فيه قليلاً اليد الثقيلة للتقاليد فكتب:

«أولئك الذين قرؤوا القسم الأول من كتابي عن الأعشاب وقارنوا كتاباتي عن النباتات بتلك الأشياء التي كتبها متيولس Matthiolus، وفكسيوس Fuchsius، وتراغوس Tragus ودودونيوس Dodoneus في الطبعات الأولى من كتبهم المتعلقة بالأعشاب، يمكنهم أن يدركوا بسهولة أني ذكرت الحقيقة عن نباتات معينة لم يعرفها الكتاب المذكورون أعلاه أو أنهم أخطؤوا فيها كثيراً... لأني لا أريد أن أكون صياحاً كالمنادي الذي يصيح في السوق طلباً لحصان ضائع ويذيع كل العلامات والتعاويذ التي عليه، وهو، مع ذلك، لم يشاهد ذلك الحصان، ولم يمكنه أن يعرف إذا ما كان هذا الحصان قد رآه: لقد ذهبت إلى إيطاليا وإلى أجزاء مختلفة من ألمانيا لأعرف وأرى الأعشاب بنفسي».

وكانت أوصاف النبات كثيراً ما يُعَبَّر عنها بحيوية بالغة، مثل عندما يصف البابونج الذي «له أزهار تشع بشكل عجيب بلونها الأصفر وتشبه بؤبؤ العين

وإنسانها». وفي عام ١٥٤٨ نشر أيضاً عملاً صغيراً، عن أسماء الأعشاب باليونانية، واللاتينية، والإنكليزية والألمانية والفرنسية، والأسماء الشعبية التي يستعملها العشابون والصيادلة بالترتيب. كما قال إن «العشابين لا عذر لهم عندما تطلب منهم العشبة الصحيحة، فلقد بينت في أي الأماكن في إنكلترا وألمانيا وإيطاليا تنمو الأعشاب ويمكن الحصول عليها بالجهد والمال».

وبحلول هذا الزمان كان الصيادلة في إنكلترا كثيرون. وتعبير apothecary يعني ذلك الذي يدير apotheca (من الكلمة اليونانية التي تعني مخزناً) أي مستودعاً لمختلف الأدوية والعقاقير وفي روما، كان اسم apothecarius يعطى لمدير المكان حيث كانت الأعشاب تخزن، وأطلق التعبير، فيما بعد، على ذلك الذي يعد الأدوية والتوابل للأغراض الطبية وكان تاجر العقاقير يكتفي بمجرد بيع العقاقير والنباتات الطبية ولكنه يعدها بينما كانت مهمة الصيدلي هي ممارسة أو تركيب مكونات معينة لتتخذ صورة دوائية وأن يحتفظ بها بطريقة لائقة للاستعمال المباشر حسب وصف بعض الأطباء المهرة».

وأول مرة تذكر فيها كلمة صيدلي apothecary في إنكلترا بهذا الاصطلاح في رق أسطواني Pipe Roll لهنري الثاني Henry II في عام ١١٨٠.

ويقول شوسر Chaucer «في قصة الطبيب» «كانت صيدلياته تامة الاستعداد لترسل إليه الأدوية». وفي الأصل، يبدو أن تجار الفلفل وتجار التوابل والصيادلة كانوا ينتسبون كأعضاء للنقابة نفسها، ولم يكن قبل فترة تيودور Tudor أن أصبح وضع الصيدلي أكثر وضوحاً. وفي الواقع، إنه كانت في إنكلترا مختلف فروع المهنة الطبية غير مميزة بشكل مستقل حتى حكم هنري الثامن، الذي كان له اهتمام كبير بالطب وكانت لديه، هو نفسه، معرفة عملية بتركيب العقاقير واستنباط العلاجات المختلفة، كما نعرف من المخطوط الذي كان يوماً ما يعود للسيد هانز سلوان Hans Sloane وهو الآن في المتحف البريطاني[1].

ولفترة طويلة، كان الطب الأكليركي مهيمناً وبلغ أوجه في حوالي القرن العاشر مع أنه كان هناك عدد معين من الأطباء العاديين، الكثير منهم يهود، ومن كانوا

---

(١) سلوان Sloane مخطوط ١٠٤٧.

يسمون بالجراحين ـ الحلاقين، وإلى هؤلاء الحلاقين الذين تولوا القيام بالصور الصغرى من الجراحة مثل فصد الدم[1]، ترك الأكليركيون العمل اليدوي إذ إن الكنيسة كانت تحقن إراقة الدم ولكن الطب الرهباني بدأ يلغى تجهماً عندما بدأ الرهبان والقسس يكرسون كثيراً جداً من الوقت لتخصصهم.

وحصرت مختلف التشريعات المدنية الأنشطة الطبية لرجال الأكليروس خلال القرنين الثاني والثالث عشر، وبعد المجمع الكنسي اللاتيراني Lateran Counsil لعام ١٢١٥ لم يعد بإمكان رجال الأكليروس أن يعملوا كأطباء وبدأ الطب المدني يحل محل طب القساوسة.

وفي عام ١٥١١ وقع هنري الثامن مرسوماً لتنظيم ممارسة الطب والجراحة وتبيّن مقدمته كيف كانت ممارسة الطب غير الشرعي واسعة الانتشار وربما كان هذا يرجع، في الواقع، إلى حقيقة أنه حتى عام ١٥١٨ لم يكن لمهنة الطب، في إنكلترا، مراكز التدريب الخاصة بها، ويبدأ المرسوم:

«لأنه بقدر ما أن العلم والبراعة في الطب والجراحة في هذا العالم تمارس يومياً من قبل العديد من الأشخاص الجاهلين فإنهم في القسم الأكبر منهم ليس لديهم أي نوع من التبصر في الوقت نفسه، ولا أي نوع آخر من التعليم، حتى أن أصحاب الحرف الشائعة كالحدادة والنسيج بل ولا حتى النساء يأخذون بجرأة وبحكم العادة على عاتقهم القيام بمعالجات كبيرة، وأشياء ذات صعوبة كبيرة، يستعملون فيها السحر والشعوذة جزئياً، ويطبقون جزئياً تلك الأدوية التي مع أنها، بغيضة فهي ضارة بالصحة، ولا شيء يواجه حتى الآن، فيما يغضب الرب جداً، وهذا عار كبير لأهل المهنة وأثره المحزن من القلق والأذى والدمار لكثير من الناس من رعايا الملك».

وكنتيجة لاهتمام الملك، أسست كلية الأطباء في لندن في عام ١٥١٨. ومع أن براءة إحداثها قد أعطتها سلطات لكبح الدجالين فإنه في الممارسة استمر «بائعوا الأدوية الزائفة والأطباء والدجالون والمشعوذون» في الإزدهار. وكان يكفي تسمية قارورة ماء معطر باسم مثل أكسير الحياة Aqua Caelestisأو Elixir Vitae لاجتذاب النقود من جيوب الجهلة ولقرون، فإن الدجالين من كل نوع أزعجوا لندن على الرغم

(١) في مذكرة حول مهنة الجراحين الحلاقين يبقى في الرسم البياني المخطط للحلاقين يمثل اللون الأسود فيه العصا التي كان المريض يمسك بها والأحمر للدم والأبيض للضماد.

من كل مذكرات الاعتقال «الأظناء بالدجل والشعوذة»[1].

وفي أقاليم الريف، كان العشابون يبيعون بضائعهم في مواقع الأسواق للسذَّج في القرى، حيث بحلول القرن السادس عشر أصبح فيه المعالجة بالأعشاب راسخ القدم. وفي هذا الفرع من الطب أيضاً كثر الدجالون. ولكن الآن، كان أدب المداواة بالأعشاب، بفضل اختراع الطباعة، قد بلغ درجة كبيرة، وعلى الرغم من توالي القرون على المعارف المتعلقة بكتب الأعشاب، فإنها قد أعطت من القش أكثر من الحَبّ، والروح الأكثر علمية، التي كانت تفصح عن نفسها الآن مكنت المداواة بالأعشاب من أن تصبح سلاحاً فعالاً في الحرب ضد المرض وأصبحت الحدائق الطبية، المكرسة حصراً لزراعة الأعشاب الطبية أكثر شيوعاً وكان لدى جون جيرارد John gerard الذي كان كتابه للأعشاب أو general Historie of plantes[2] قد نشر للمرة الأولى في عام ١٥٩٧ حديقة واسعة للأعشاب في هولبورن Holborn «رقعتي الصغيرة من الأرض تلقى رعاية خاصة، وعناية علمية بمزروعاتها». كما قال هو عنها وكان كتاب جيرارد للأعشاب شائعاً للغاية وقد توسع ونقح من قبل توماس جونسون thomas Johnson ١٦٣٣. وهو ليس عملاً أصلياً لأنه يرتكز بقوة جداً على عمل دوديون Dodaen الأخير Stir pium Historiae Pemptades sex الذي كلف الدكتور بريست Dr. Priest من قبل الناشر جون نورتون John Norton بترجمته إلى الإنكليزية. وقد توفي، على أي حال قبل إتمام العمل. وكيَّف جيرارد ببساطة ترجمة بريست وأعاد ترتيبها.

والكليشيهات التي استعملها تابرنيمونتانس Tabernaemontanus في أيقوناته Eicones عام (١٥٩٠)، مع البعض الآخر قد جلبت من فرانكفورت بواسطة الناشر، نورتون، ولكن معرفة جيرارد السطحية أدت به إلى خلط كثير من الأشكال. وأدى هذا إلى كثير من التشويش في الفصول الأولى لكتاب الأعشاب التي جرى لفت نظر نورتون إليها من قبل صيدلي لندني يدعى جيمس غاريت James garret. وقد دعي عالم النبات الشهير De l'obel لتصحيح هذا العمل، الذي أجرى فيه، حسب روايته الخاصة ألف تصحيح.

---

(١) يقول برونزويغ Braunschweig في كتابه الصيدلة المنزليةHomish Apotherarye (١٥٦١): «لقد رأيت بنفسي الصيدلي المتجول يقدم خدماته للعوام من الناس، حتى أن اثنين أو ثلاثة ماتوا منها».

(٢) الاسم باللغة الإنكليزية القديمة.

والكتاب، خليط غريب من الوصف الدقيق والخرافات الخيالية مثل تلك المتعلقة «بشجرة البَرَنْقيل»[1] «أو الشجرة التي تحمل الاوز» وهي قصة فيها من الخيال مثل أي شيء لدى بليني Pliny، وترتكز أهميته في تاريخ علم النبات بشكل رئيس على الطبعة المحسنة كثيراً جداً التي أخرجها الصيدلي اللندني توماس جونسون Thomas Johnson، والتي فيها إضافة إلى تصحيح الأخطاء العديدة قد تعامل مع ما لا يقل عن ٢,٨٥٠ نباتاً.

ولم تكن الأعشاب هي دائرة الاختصاص لاختصاصي المداواة بالأعشاب المحترف حصراً إذ في الحقول المملوكة في الريف، كان اهتمام الزوجة هو أن ترى أن صندوق الأدوية محشو تماماً، وأن تعتني بحديقة الأعشاب التي تنهض بأعبائها. وفي الواقع، إن الأدوية العشبية التقليدية كانت تنتقل من الأم إلى الابنة. وكما كتب العجوز توسر Tusser:

> «إن ربات البيوت تحتاط قبل أن يأتي المرض[2] بمختلف الأشياء الجيدة ليكون لبيتها بعض منها الماء المركب aqua composita والخل الحريف وماء الورد، ودبس السكر لإراحة القلب والأعشاب لنزلات البرد في حديقتها للقشعريرة التي تحرق وتلك الحرارة الفائقة، حتى يمكن أن تعود لطيفة، والهندباء البيضاء والهندباء البرية والسبانخ الكافية. كل ما هو مثل هذا مع أعشاب التتبيل التي يجب أن تلي المحراث وتحصل على ماء بقلة الملك لتبرد الكبد وأخرى مشابهة، أو أنها تمضي كالبلهاء. وتحفظ البرباريس والسفرجل وما شابه. مع الأشربة التي تريح السقيم كثيراً».

والطرق التي كان يستعملها المداوون بالأعشاب، في تلك الفترة، كانت شبيهة في كثير من الوجوه لتلك التي يستعملها صيادلة اليوم، ولكن، لسوء الحظ، كان هناك مبدأ واحد مقبول أكثر من أي شيء آخر من قبل الكتاب القدامى، وقد هيمن

---

(١) ضرب من الاوز.

(٢) شعر ترجم عن اللغة الإنكليزية القديمة.

منذ الكثير من الأيام الطوال على كل المعالجات الواردة في كتب الأعشاب. وكان هذا هو ما يسمى بمبدأ الإرشادات. وهو مفهوم كان شائعاً في أيام بليني. وتم احياؤه مرة أخرى في أوروبا وشُرِحَ مطولاً من قبل باراسلسوس Paraceleus في كتابه الأقرباذين والجراحة Dispensatory and Chirurgery. وكانت النظرية في هذا المبدأ أن كل نبات ببعض الخصوصية التي في شكله الخارجي أو لونه يعطي دلالة على الفرض الطبي الذي قدر له من الرب الرحيم. وقد كان هذا المبدأ مقبولاً ومعترفاً به وهو يوجد ترابطاً سواء بين وصف النبات وسبب المرض، أو بين وصف النبات والجزء المصاب من الجسم. وكثير من الأسماء الشعبية للنباتات من مثل دودة الرئة، أو دودة الكبد، أو مسكن القلب (البنفسج ثلاثي الألوان) ما زالت تعكس هذه الخرافات الغريبة.

استمع لباراسيلسس وهو يكتب عن مزايا عشبة القديس يوحنا St John's: «إن تثقب الأوراق، يتبين لنا أن هذه العشبة تساعد كلاً من الثقوب الداخلية والخارجية أو الجروح التي في الجلد، وتقوي الطبيعة ى طرد ذلك الذي يجب إخلاؤه عن طريق ثقوب الجلد». وأيضاً «إن أزهار عشبة ارتديس جورج عندما تتفسخ فإنها مثل الدم، مما يعلمنا أن هذه العشبة جيدة للجروح، لأنها تقفلها وتحشوها وبطريقة مشابهة فإن النباتات ذات الأزهار الصفراء أو التي تعطي عصيراً أصفر، كانت تعتبر علاجاً لليرقان، بينما زهرة الأفعى Echium vulgare ذات البقع المزرقة على عنقها، مع توضع تويجها الذي شُبّه برأس الأفعى، كان يفترض فيها أن تكون ترياقاً ضد سم الأفاعي وهكذا أخذت اسم بوغلص الأفعى.

وقد اتحد أطباء لندن، كما رأينا، في عام ١٥١٨ وفي عام ١٥٤٠ كان دور الحلاقين الجراحين لتلقي دستورهم[1]. وفي نيسان عام ١٦٠٦ وحد جيمس الأول James I الصيادلية في إحدى الجمعيات المدنية دامجاً إياها مع جمعية البقالين ولم يستسغ الصيادلة كثيراً هذه المشاركة القسرية مع أولئك الذين كانوا ينظرون إليهم كمجرد أصحاب دكاكين، وقدموا التماساً للملك يناشدونه إصدار مرسوم بالفصل

(١) وكان هذا هو الاتحاد في هيئة موحدة لجمعية الحلاقين، التي ذكرت لأول مرة في ١٣٠٨ وجمعية منافسة، هي زمالة أو نقابة الجراحين، التي ذكرت في ١٣٦٩.

بينهم، وقد منحوا إياه في عام ١٦١٧، لأنه كما قال جيمس: «ليس البقالون سوى تجار وعمل الصيادلة سر: وعليه أرى من المناسب أن يكونوا اتحاداً لأنفسهم»، على الرغم من حقيقة أنه لم يكن هناك منهم سوى ١١٤ قيل إنهم كانوا جميعاً في لندن، وأعطي سبب آخر لمنحهم المرسوم وكان «الكثير جداً من الدجالين، عديمي الخبرة، وغير المهرة والجهلة من الناس. . . . يصنعون كثيراً من الأدوية غير الصحية، والضارة والمغشوشة والفاسدة والخطرة. . . . التي تؤذي وتنطوي على خطر كبير على حياة رعايانا». وهناك صدى واضح هنا لمرسوم هنري الثامن لعام ١٥١٨. وفي عام ١٦٧٤ حصلت جمعية الصيادلة على عقد إيجار أرض في شلزا chelsa، وحولتها إلى حديقة طبية. وانتقلت إليهم الأرض بصورة أبدية من قبل السيد هانز سلوان Sir Hans sloane. وما زالت باقية كواحدة من أقدم الحدائق النباتية في إنكلترا[1].

وخلال القرن السادس عشر نشر كثير من الكتب الحاوية على الوصفات الطبية التي طبعت، بشكل خاص، مما بين الحاجة لبعض كتب الأقرباذين الموثوقة، التي تشمل على عناصر الأدوية وطرق تركيبها، والصادرة عن سلطة مختصة، وتم التوصل إلى هذا في عام ١٥٤٦ بكتاب Pharmacorum Dispensatorium لفاليريوس كوردس Valerius Cordus (١٥١٥ ـ ٤٤) من سمّشوزن Simmtshausen.

ومع أنه توفي في عمر مبكر هو ٢٩ عاماً، فإن هذه «الظاهرة الرائعة العابرة تماماً قد حازت على سمعة عظيمة سواء كصيدلانية أو نباتية، وكان كتابه في الأقرباذين الرائد للعديد من الدساتير الرسمية للصيدلة، مع أنه لم يكن قبل عام ١٦١٨ ظهر أول كتاب إنكلزي، (باللاتينية)، The Pharmacopoeia Londonensis. وهذا الكتاب، المكفول من قبل كلية الطب في لندن، كان يضم ١٠٢٨ نباتاً طبياً، و٩٣٢ محضراً، وذكر فيه ٢٧١ عشبة، و١٣٨ جزراً، و١٣٨ نوعاً من البذور.

وبحلول القرن السابع عشر خطت العلوم النباتية الكثير من مثل تلك الخطى الواسعة حيث إن كتاب كونرادڤون يجنبرغ الطبيعي Book of Nature لعام ١٤٧٥ ذكر ٨٩ عشبة، وكتب القرن السابع عشر للأعشاب كانت تحوي تقريباً، كل نبات معروف لدى علماء الطبيعة في ذلك الوقت، وكتاب جون باركنسون Theatnum Botunicum, John Parkinson لعام ١٦٤٠ يصف نحو ٣,٨٠٠ نباتاً، وحتى كتب الوصفات

(١) الحديقة النباتية لجامعة أكسفورد ويبدأ تاريخها من عام ١٦٢١.

الصيدلانية، مثل كتاب ر. جيمس R. James الأقرباذين الإنكليزية الجديدة New English Dispensatory، ضم ٧٣٧ عشبة إلى جانب الجذور والأزهار.

وكان لباركنسون، كجيرارد حديقة في لندن في لونغ آكر Lang Acre «تحتشد بالنوادر» كما يخبرنا، وكان صيدلياً وعشّاباً، كونه قد عين صيدلياً لجيمس الأول وحصل من شارل الأول على لقب (Botanicus Regius Primarius) «النباتي الملكي الأول». وظهر أول عمل منشور في عام ١٦٢٩ بالعنوان الذي ينطوي على تورية «Paradisi in Sole» وهي كلمة «Paradisus» باللاتينية والتي كانت تعني حديقة عامة كبيرة أو حديقة للمتعة، حتى أن الترجمة الحرفية للعنوان تصبح «حديقة عامة ـ في ـ الشمس».

وبينما كان كتاب باركنسون الأول على صورة بحث في البستنة، فإن كتابه Theatrum Botanicum المنشور عام ١٦٤٠، كان كما يبين العنوان، «كتاب أعشاب واسع المجال» A Herball of a large Extent وقد خطط له ليكون كتاباً عن «حديقة النباتات الطبية». وتطور العمل إلى عمل ذي طبيعة أكثر عمومية حيث جرى التعامل فيه مع منافع الأعشاب بتفصيل كبير. وككتاب أعشاب أظهر تقدماً كبيراً على كتاب جيرارد، خاصة حيث دمج كثيراً من عمل كاسبر بوهن Caspar Bauhin، عالم النبات السويسري الشهير، فبقي أكثر البحوث الإنكليزية اكتمالاً في الموضوع حتى زمن جون راي[1] John Ray.

ومع بقاء تنظيم نباتات باركنسون مجمعة حسب صفاتها الطبية، فإن الزمن كان يقرب الآن بسرعة، حيث بدأ كل من الأطباء وعلماء النبات يأخذون طرقهم المنفصلة.

وعلى أي حال، كان نيكولاس كلبيبر Nicholas Culpeper (١٦١٦ ـ ٤٥)، مثل باركنسون صيدلياً، ولكنه في عبارة أليس كوتس Alice Coats البهيجة، «كانت لديه قلنسوة مليئة بالنحل مثل رقعة صغيرة من الأرض المزهرة في صباح ساطع الشمس».

(١) ذلك المختصر البريطاني للسلالات Egnopsis Stirpium Britanicarum أول كتاب بريطاني للحياة النباتية البريطانية (١٦٧٠).

وكان نصيراً لما يسمى بعلم النبات التنجيمي، معتقداً، كما فعل براسلسوس Paracelsus، بتأثير الأجسام السماوية على عالم النبات ولم يكن هذا الاعتقاد بالطبع جديداً، فقد كان كثيراً من الناس القدماء يؤمنون به ولكن في القرنين السادس والسابع عشر كان للأفكار التنجيمية أثر كبير على الخيال الشعبي، وكان للمنجمون مثل الدكتور جون دي Dr. John Dee (١٥٢٧ ـ ١٦٠٨) والدكتور وليم ليلي Dr. William lilly (١٦٠٢ ـ ٨١) تأثير كبير مسيطر.

وفي كتاب الأعشاب لبارتلوميوس كاريكتر Bartholomius Carrichter (١٥٧٥) كانت الأعشاب مرتبة حسب علامات دائرة البروج، وكتاب نيكولاس وينكلر Nicolaus Winckler chronica Herbarium «الأعشاب المعتادة» هو تقويم فلكي فيه كثير من المعلومات بالنسبة للأزمنة الموائمة لجمع مختلف الأعشاب. وكتب ليو هاروت تورنيسر Leon hardt Thurneisser أيضاً كتاباً عن علم النبات التنجمي، وهو تاريخ أو وصف للنباتات باللاتينية، وقد نشر في برلين في (١٥٧٨).

وكليبر Culpeper الذي يقدم كطبيب ومنجم في سبتالفيلرز Spitalfirlds نحو عام ١٦٤٠ ولكن سرعان ما سقط كمخالف للأطباء الأكثر أصولية عند نشره ترجمة غير موثوقة للأقرباذين اللندني pharmacopeia londonsis التي كان فيها كثير من الأشياء البدائية الفظة حول كلية الطب التي وصفها «بجمعية الأطباء المتعجرفين المستبدين المضرين، الذين ولدت أفكارهم قبل ما يزيد على ٥٠٠ عام من ميلادهم» وقد وضعت نسخة معدَّلةً وموسعة في هذا العمل الذي أعطاه عنوان «الطبيب الإنكليزي الموسع» في صفحة العنوان بأنها «مقال لمنجم طبيب عن الأعشاب البرية لهذه الأمة». وقد برهن على شعبية بالغة، ونشرت عدة طبعات منه باستمرار حتى القرن الحالي[١].

والمستخلص التالي من كتاب كليبر، الدليل الطبي Phisical Directory هو مثال جيد على هذا النوع من الصيدلة التنجيمية، والعلاجات: «أن الفيرباسكوم وهو البوصير أو البيرة البيضاء أو آذان الدب Verbascum, Thapsus Barbatus [Mullein an hedge-laper] إذ يجمع عندما تكون الشمس في برج العذراء والقمر في برج الحمل،

---

(١) طبعت بشكل خاص طبعة بمناسبة الذكرى المئوية للمواد الصيدلانية للكيماويات الإمبراطورية المتحدة Imperial Chemicals (Pharmacen ticals) Liol في ١٩٥٣.

فإن تقابلهما المشترك يساعد مثل هذا المرض الواقع بقدر ما يحمله إليهما: وإذا وضع تحت القدمين، فإنه يساعد كما لو كان يضطرب بنوبات عاطفية موافقة للأم» لاحظ عادة استعمال التعاويذ القديمة جداً للعلاج في الاستشهاد أعلاه.

ووليم كولز William Cales، الذي كتب «فن صنع العقاقير النباتية Art of simpling (١٦٥٦)، «وآدم في الجنة Adem in Eden» أو فردوس الطبيعة Nature's Paradise عام (١٦٥٧)، مع أنه حمل مبدأ الإرشادات إلى النقطة التي أصبح عندها مضحكاً، لم يجد أحداً من الاختصاصيين النباتيين المنجمين، وصب السخرية والازدراء على كليبر الذي وصفه «بالرجل الشديد الجهل يصور النباتات الطبية» قائلاً: «ظاهر لأولئك الذين عرفوه، أو لديهم القدرة على الحكم على كتاباته، أنه لم يفهم تلك النباتات التي خطى فوقها».

وحوالي نهاية القرن السابع عشر بدأت كتب الأعشاب تنقرض. وأصبح وصف النباتات من حينه فصاعداً من اختصاص الاختصاصي (العالم) العلمي في النبات ومن الجانب الطبي أخذت كتب الأقرباذين المختلفة مكانها ومع نهوض مهنة الطب لم يعد هناك مثل تلك الحاجة للبحوث الشعبية حول المزايا الطبية للأعشاب. وعن كتاب ويليم سلمون William Salmon، «علم النبات Botanologia»؛ إن كتاب الأعشاب الإنكليزي The English Herbal (١٧١٠) لم يعد يذكر المزيد من كتب الأعشاب ذات الأهمية، وبحلول منتصف القرن الثامن عشر جاء عصر التشكل، الذي تم خلاله التخلي عن كثير من العلاجات القديمة التي كانت تحظى بتقدير كبير، دون ندم. وفي الواقع، إن البندول قد تأرجح مبتعداً في الاتجاه المقابل حتى إنه لزمان طويل، وبفعل هذا التدني المفاجيء، إلى السلوان غير المستحق لحشد من العلاجات العشبية، فقد الطب عدداً من الوسائل العلاجية القيّمة.

وعندما صنف الدكتور بولين Dr. Bullein في كتابه «Book of Campounds كتاب المركبات» عام (١٥٧٦) مجموعة من القواعد الواجب اتباعها من قبل كل الصيادلة الجيدين كان أحدها: إن حديقة الصيدلي يجب أن تكون في متناول يده، مع الكثير من الأعشاب والبذور والجذور التي عليه أن يبذرها ويزرعها وينضدها، ويجمعها ويحفظها ويبقيها لوقت الحاجة». وفي الواقع، إنه، في تلك الأيام وقبل أن تستسلم لندن كلية لكثافة الأبنية، كان هناك كثير من مثل هذه الحدائق في قلب المدينة. وكان لدى جيرارد واحدة خلف منزله في هولبورن Holborn ولباركنسون

واحد في لونغ آكر Lang Acre، وكانت حدائق توماس فيرتشايلد Thomas Fairchild في هوكستون Hocston «كثيراً ما يلجأ إليها، أيضاً. من أجل الموقع البهيج مثل ما كان من أجل النباتات الغريبة التي كانت تحتويها. وكان للصيدلي المستر غراي .Mr Gray حديقة «تحت سور لندن»، وهوغ مورغان Hugh Morgan، صيدلي الملكة أليزابت والحافظ المثير للفضول للنباتات الطبية النادرة، كانت لديه حديقة متاخمة لبيته قرب شارع كولمان Coleman في المدينة وأخرى في منزله الريفي باترسي Battersea، وهو منتجعه الريفي.

وإذا أردت أن تعرف كيف كان دكان الصيدلي يبدو في نهاية حكم الملكة أليزابت الأولى فإن في رواية شكسبير روميو وجولييت، الفصل الخامس، المشهد الأول سوف يعطيك صورة حرفية وأولئك الذين يقيمون في لندن أو يزورونها يمكنهم أن يروا نسخة واقعية مطابقة لدكان عقاقير في عام ١٦٢٠، في متحف ويكلوم التاريخي الطبي Wellcome Historical Medical Museum في يوستن رؤد Euston .Road

وبفضل تذكرة صيدلي ما زالت محفوظة بين أوراق الدولة[١] نعرف قدراً جيداً عن مختلف العقاقير التي قدمها صيدلي الملك هنري الثامن، توماس ألسوب Thomas Alsopp إلى البلاط في عام ١٥٤٧. وتعداد المواد الموردة يغطي نحو خمس صفحات ونصف الصفحة من الطباعة المتقاربة ويشكل مطالعة هامة. والسوكاد أو السوكات Succade or Succat (فاكهة محفوظة من السكر)، كان يورد دائماً عشية الأيام المقدسة، ويكلف خمس شلنات وأربعة بنسات، إضافة إلى الإليكتواري Elietuaries (وهي مساحيق طبية ممزوجة بالعسل أو الشراب). ومواد غرغرة، وغسولات، وكمّادات، ومباول، وحقن، وكان هناك العرقسوس، بسعر ٨ بنسات، والمربيات، وقدور من زنجبيل البندقية الأخضر بسعر خمس شلنات؛ Pills de rubarbo وحبوب الروبارب؛ وسكر الشعير، وشرابات طبية).

وكانت العطور تمون بكميات كبيرة في جميع مقرات السكن الملكية في شين sheen، وأوتلاندز Oatlands، ووستمنستر Westminster ووندسور Windsor، ونستش Nonsuch، وبيفليت Byfleet وويمبلدن Wimbledon وغيلدفورد Guildford

(١) رسائل وأوراق هنري الثامن.

بين أخرى لمعالجة المورفيو Morphew وهو نوع من الحفر. وقد قدم ألسوب كؤوساً من ماء حليب العذراء aqua lactis virginis ـ وكان علاجاً شعبياً جداً يوصف تقريباً لأي شكوى، وكان هنا مسحوق أو معجون يعرف باسم المسيح Manus Christi. ومن أجل الحمامات كان هناك المسك، والأسفنج بسعره ٥ شلنات و٨ بنسات، (وضمادات للصداع) بسعر ٢٠ بنساً. ولم تُنس الحيوانات أيضاً، «ماء عشبة الفراسيون للصقور» ولسيدتي مارغريت دوغلاس My lady Margaret Douglas دبس سكر لقردها، ٨ بنسات.

وبقراءة كتب الأقرباذين القديمة اليوم، فإن ما يلفت نظرنا على الفور هو الخلط بين الأعشاب، والجذور والبذور التي كان يستعملها الصيادلة والعشابون القدامى. وحيث إن كثيراً جداً منها كان يهلل له كأدوية لكل شيء، فإننا نبدأ بالعجب كيف كان أن يموت المرضى إطلاقاً؟ ولكن عندما نتفحص تعقيد بعض الوصفات ونتذكر أن المواد الأساسية الفعالة لبعض النباتات تكون سامة إذا أخذت بإفراط فإننا نجد أنه من المدهش، بالدرجة نفسها، أن يكون أياً من المرضى قد شفي.

وأحد أكثر العلاجات الشافية شهرة في العصور الوسطى وعصر النهضة هو الترياق Theriac، وقد كان في الأصل ترياقاً لعضة الحيوانات السامة (حيوان متوحش Theria) وفيما بعد كان يفترض فيه أن يكون ترياقاً لجميع السموم وربما أنه كان يعدّ أيضاً دواء نوعياً ضد الطاعون لأنه كان موضع طلب كثير. وأصبحت كلمة Theriac فيما بعد تكتب Theriacle التي سرعان ما حرفت فأصبحت Treacle، على الرغم من عدم وجود أي شيء مشترك بينها وبين الكلمة نفسها كما تستعمل في هذه الأيام[1]. . وكان أحد أكثر هذه المركبات شهرة هو ترياق البندقية الشهير الذي أحرز، تدريجياً التفوق على ذلك الذي يركّب في أي مكان آخر. وفي مدن إيطالية كثيرة مثل جنوة وفلورنس وبولونيا Bologna، وفي مونبلييه بفرنسا كان الترياق يحضر علناً في حضور أساتذة كليات الطب والسلطات المدنية القيادية.

وكان ترياق البندقية يحوي ٦١ مكوناً، ولكن ماتيولس Matthiolus نشر صيغة تحوي ما لا يقل عن ٢٥٠ مكوناً، كانت تشمل، إضافة إلى كميات كبيرة من الأعشاب، أفاعٍ سامة، ولآلىء، ومرجاناً أحمر، وزمرداً. وفي القرن السادس عشر

(١) في شوسر Chaucer نقرأ لكن بجانب عظام الجثة أجد ترياقاً Triacle (قصة الطبيب Physician's Tale).

عندما لم تعد الشواني العائدة للبندقية تزور الموانىء الإنكليزية، بدأت الصيدليات في إنكلترا، بصناعة ترياقاتها الخاصة، التي ادعت أنها كانت أفضل كثيراً من الإنتاج المستورد.

وفي عام ١٥٨٥ أصدر هوغ مورغان Hugh Morgan صيدلي الملكة تحذيراً ضد «النوع السيىء من الترياق المعبأ في براميل كبيرة» الذي كان يأتي إلى البلاد من الخارج يومياً. وفي عام ١٦١٢ لفتت جمعية البقالين، أيضاً الانتباه إلى حقيقة أن شحنات قذرة غير صحية من المركبات كانت تجلب إلى هذا العالم مثل ترياق جنوة وكان يصنع فقط من النفايات العفنه، ويرفضون النفايات من كل أنواع التوابل والعقاقير، واليد فوق الرأس مع المولاس القليل التلوث، ويتلكؤون في مزجها أيضاً.

وأدى هذا بأن تستنبط كلية الطب صيغتها الخاصة، التي كان واصفها مخولاً بالصيدلة في البولتري Poultry ويدعى وليم بس William Besse. وفي وقت متأخر يرجع إلى عام ١٧٢٢، كانت هذه المحضرات تركب علناً من قبل جمعية الصيادلة.

إن المتعلمين لم يكونوا أقل سذاجة من عامة الناس فيما يتعلق بالعقاقير كما يتبين من سلسلة من الرسائل المرسلة من قبل صيدلي باريسي، هو نيقولا كابري Nicholas Cabry إلى وزير الخارجية السيد فرانسيس والسنغهام Sir Francis Walsingham بين عامي ١٥٨٢ و١٥٨٧، وإليك مستخلصاً لواحدة منها مؤرخة في ١٠ آب عام ١٥٨٢.

«أبعث إليك بقطع الكرميل المشربة بالمسك (Muscardines)، وأيضاً ٣٥ كعكة فيها الأرمونياك، وهو شيء نادر من الشرق تلقيته من صديق لي، مرقد في حريم الصدر الأعظم، وتأثيره رائع في كثير من الأمراض، وكان يتوجب عليّ أن أرسل بعض الترياق والتربة الملحة، ولكنني أعتقد أن لديك ما يكفي. وقد أحضر حامله أشياء أخرى رائعة من القسطنطينية مضادة للسم خاصة حجر وحيد القرن، الذي يمكن تجربته قبل شرائه بنجاح كبير، على الحيوانات التي أعطيت الزرنيخ. ومعه أيضاً، بلسم يهوذا، وترابنتين سيو Seio، وعقاقير نادرة أخرى. ومعه أيضاً ميداليات فضية، وأصنام إيزيس Isis المأخوذة من الموميات، الخ. وأتوقع أن يصلني قريباً بعض المن Manna من لبنان، الذي سيكون جيداً من أجل بشرة جلدك»...

وحتى المياه المُجدِدَة كانت تركب من عدد لا يصدق من المكونات، فكان ماء كوليستس Aqua Coelestis لماتيولس Mathiolus يحوي الأعشاب والتوابل التالية: قرفة، زنجبيل، خشب صندل قرنفل، غلنغا، جوزة الطيب، تابل قشرة جوزة الطيب، حب العروس، الحبة السوداء، الجدوار والهندي، اليانسون، الشمرة الحلوة، الجزر الأبيض البري، الحبق، وجذور حشيشة الملاك، الغاردين، حشيشة المبارك، الوج أو الأقورون، عرق السوس، أوراق الناعمة، الصعتر، حبق التمساح، نعنع الماء.

النعنع، الصعتر البري، المردقوش؛ وأزهار الورد الأحمر، الناعمة (المريمية) حصى البان (إكليل الجبل)، البيتونيكة، الاستوكاس، لسان الثور، كل هذه كان يجب أن تنقع خمسة عشر يوماً في ١٢ بنتاً[١] من أفضل المشروبات الروحية ثم تقطر ويضاف إلى الماء المقطر كلمسة أخيرة أشياء مثل المسك والعنبر.

وبحلول منتصف القرن الثامن عشر تطور نظام أكثر عقلانية للتحري العلمي لخواص العقاقير، وتحت تأثير ذلك، بدأ الطب ينزع عن نفسه قيود الخرافات ويحرر نفسه من كابوس القدم.

وكانت الكيمياء قد أصبحت علماً دقيقاً مستقلاً بذاته، فتقدمت عملية استخلاص العناصر الفعالة الأساسية من العقاقير الخضرية بخطى واسعة خلال القرن التاسع عشر.

وجعل التحري تحت شروط المراقبة المخبرية، التركيب الكيماوي لكثير من المركبات التي تشكل الأسس النباتية الفعالة معروفاً حتى رغم أنه لم يكن القيام بتركيبها عملياً دائماً. وهكذا أصبح من الممكن التمييز بين النباتات المفيدة حقاً وتلك التي كانت فعاليتها كدواء لا تقوم على شيء أكثر رسوخاً من التخمين الوهمي، وهي كثيرة في التراث التقليدي المتراكم.

ومع ذلك، فإن دَيْننا اتجاه المكتشفات المبنية على الملاحظة والاختبار للعشابين القدامى كبير، وحتى اليوم يبدو غير محتمل، أن يحل الدواء المركب كلياً محل اعتمادنا على المملكة النباتية، لأن الكثيرين يميلون إلى الرأي بأن الأسس

---

(١) البنت ١/٨ غالون.

الفعالة للنباتات في حالتها الطبيعية ربما تكون أكثر فعاليةً منها عندما تكون معزولة. واقتباساً من أحد الكيماويين الباحثين نويل ل. ألبورت Noel L. Allport[1] «إن الدواء العشبي رغم ذلك قيّم مع أن سبب عمله غير مفهوم، و.... يبدو أنه ليست هناك أسس صحيحة لافتراض أن استعمال العقاقير الخضرية سوف يبطل مطلقاً».

وأياً كان العشابون القدامى (العطارون) غير دقيقين، أو متطرفين ومؤمنين بالخرافات وثرثارين، إلا أننا، ونحن نقلب صفحات كتبهم الباهتة بتزييناتها الجذابة، نجد في كلمات فلورنس هين Florence Hine أن «هناك دافعاً حلواً لا يقاوم باقٍ في تلك الكتب العشبية العتيقة الطراز ما يزال الناس يقادون به لقراءتها، وعشبة النعمة في عقولهم، ومع بعض البهجة ونضارة الربيع في قلوبهم».

وما يلي مأخوذ من الكتاب المخطوط في القرن السابع عشر المحفوظ في المتحف البريطاني (Sloane Ms 782).

فائدة عامة لكل نوع من العشب.

إنها قاعدة عامة اعتباراً منذ اليوم الثامن من غرة شهر نيسان وحتى شهر تموز بأن كل صنوف أوراق الأعشاب تكون أفضل ومن اليوم الثامن من غرة شهر تموز إلى اليوم الثامن من غرة تشرين تكون للسوق أفضل مزية. ومن اليوم الثامن من غرة شهر تشرين أول إلى اليوم الثامن من غرة شهر نيسان فإن كل صنوف جذور الأعشاب تكون في أتم قوتها.

أي الأعشاب والجذور يحسن استعمالها كمسكنات ومهدئات في كل شهور السنة.

كانون الثاني: في شهر كانون الثاني يحسن استعمال جذور الجزر الأبيض والجزر المسلوق، وفي إيطاليا يستعملون الملفوف (اليخني) مقطعاً قطعاً صغيرة مع قليل من الفلفل، والزيت والخل، ويقول مؤلفونا: إن الجزر والجزر الأبيض جيدان جداً لمن يزعجهم الحصى، وأن الملفوف في ذلك الوقت ينقي من أخلاط المناخوليا Mallaneholly[2].

---

(١) كتاب الكيمياء، والصيدلة للعقاقير الخضرية. Chemistry & pharmacy of Veyelalle Drugs

(٢) الأمراض العقلية والنفسية السوداوية.

شباط: في هذا الشهر تستعمل جذور الهندباء البرية المغلية التي مع أنها مرة نوعاً ما فإنها جيدة للكبد وتحفظ الجسم نوعاً ما ليناً ويستعمل بعضها في هذا الشهر حساء القراص وهو جيد جداً. وكذلك براعم الإسكندر.

آذار: وفي هذا الشهر يحسن استعمال مغلي الشَمرة الخضراء وكذلك الحساء الطازج منها وكلاهما مفيد في تنقيه الدم والبصر. ويستعمل بعضها في كل أوقات السنة، اللدبيلية، والسبانخ، والجنجل (حشيشة الدينار) وقرة العين، وهي جيدة جداً للحصى. وفي هذا الوقت يستعملون في إسبانيا جذور البطاطا.

نيسان: يستعمل كثير من الأعشاب الفتية، ولكنها لا تجمع كما يفعلون هنا لأن أوراق البنفسج، وأوراق زهرة الربيع، وأوراق حشيشة الدم، والسبانخ، والأعشاب المماثلة الأخرى، غير مفيدة لأنها عسرة الهضم ولكن الخس الفتي، والهندباء الفتية، والبقدونس الفتي، والنعنع، والروكيت Roketts[1] والطرخون، وما يماثله جيدة.

آيار: في هذا الشهر يحسن استعمال أزهار لسان الثور فهي منعش جيد للقلب، والسوق اللينة للسان الثور Lunge debeefe[2] عند غليها يزيل الحرارة من الكبد. والهليون جيد في هذا الشهر وكذلك شوك السيدة منتصف هذا الشهر تعطي البراعم اللينة وهي جيدة ولطيفة لأنها يمكن أن تعد كالهليون، وتستعمل في هذا الوقت جذور السبكيت التي تعد كما تعد جزور اللفت البري، وكل الأعشاب الفتية اللينة الأخرى التي ذكرناها في شهر نيسان مفيدة أيضاً في هذا الشهر.

حزيران: وفي هذا الشهر، فإن الأزهار الزرقاء للهندباء البرية مهدىء جيد، وهذه الأزهار تستمر جيدة طوال هذا الشهر، والشهر التالي، لا سيما بدايته. ومحصول المريمية الفتية مع قليل من النعنع يقولون إنه مفيد ضد الشلل. وهو مهدىء طبي لطيف. والكبر مع قليل من الكشمش المنقوع في الماء تستعمل في هذا الشهر وفي الشهر التالي، وبالنسبة للخس، والهندباء وما شاكلها عندما تعطى لبناً فإنها لا تستعمل كمهدئات.

---

(١) نبات من العائلة الصليبية، وهو اسم كان يطلق سابقاً على قرة العين.

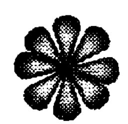
(٢) باللغة القديمة هي Langue de Boeuf أو لسان الثور.

تموز: وفي هذا الشهر يستعمل الليمون الصغير مع الفلفل، وفي هذا الوقت تزهر الخبازي، وهي جيدة جداً لحرارة الظهر والحصى، وتستعمل كثيراً في نابلي وروما حيث يستعملون أيضاً، الليمون الكبير كمسكن يريح القلب ويقي الإنسان من الأمراض المعدية، ويفيد في هذا الوقت استعمال الشوندر الفتي المنقوع.

آب: في هذا الشهر تفيد الرجلة (البقلة) أولئك الذين يزعجهم البصاق المدمي. والكبرَ جيد جداً أيضاً في هذا الشهر وكل المسكنات الأخرى التي سميناها في حزيران.

أيلول: في هذا الشهر يحسن استعمال الخس الفتي، والهندباء الفتية والمرجيروم، والنعنع والطرخون والأعشاب الأخرى المسماة بالأعشاب المسكنة ومنقوع الهندباء ولسان الثور.

تشرين الأول والثاني وكانون أول: حيث إنه في هذه الشهور تنزل قوى أعشاب نحو الجذور، فإن من الأفضل استعمال الجذور عندئذ وذلك بالنسبة لجذور أعشاب الجزر الأبيض والجزر والهندباء وما شاكلها مما سمي في شهر كانون الثاني.



الغافت

Agrimonia Eupatoria h. العائلة

Rosaceae

Eng. Agrimony.
Liver wort.
Fr. Aigremoine;
Herbe de Saint guillaume;
Thé des Bois.
Ger. Odermenning; Ackernianchen; steinwurzel.

والأعشاب التي يمكنني أن أقول الكثير[١] عنها

مثل الغافت والناردين والقمرية...

شوسر chaucer

قصة الكانون بيمان. The chanauns Yemannes Tale

كان الغافت عشبة ذات شهرة كبيرة منذ زمن الأنكلوساكسون، الذين كانوا يسمونها غاركليف garclive، وكان أطباؤهم يصفونه للجروح ولدغ الأفاعي. ويقتبس جيرارد من بليني تسميته للعشبة، بعشبة «السلطة الأميرية Princely authorite» ويضيف «أن مستخلص الأوراق بالغلي مفيد لمن لديهم أكباد مضطربة».

وسماها اليونانيون القدماء agremon اعتقاداً منهم بأنها تشفي الكتاراكت، سادة العين (إظلام العدسة) Cataract.

وأعطيت اسمها النوعي الثاني لأنه كان يقال بأن العشبة قد استعملت لأول مرة

(١) ترجمة لشعر منظوم باللغة الإنكليزية القديمة.

من قبل ميتريداتس يوباتور Mithridates Eupator ملك بونتوس Pantus، الذي يدعوه أديث هويلرايت Edith wheelwright «أشهر رائد في علم السموم».

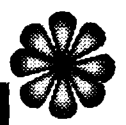
وفي فرنسا، تشكل مكوناً للمزيج العطري المعروف باسم ماء إركوبوساد Eau d'erquebusade الذي يقال إنه كان يستعمل طبقاً لفيليب ده كومينس Philippe de comines، في معركة موراث Morat في عام ١٤٧٦. وفي الريف، اليوم كثيراً ما يطحن النبات وتصنع من مسحوقه لبخات للوثى (التواء المفصل) وللرضوض وكانت في وقت ما، تدخل في الأقرباذين الرسمي اللندني، ولقرون، كانت تعتبر علاجاً لليرقان وأمراض الكبد. وما زالت تقدر كثيراً من قبل العشّابين (العطارين) وتستعمل اليوم طبياً للاضطرابات الهضمية وكمنقٍّ للدم. وفي الأقاليم الريفية في إنكلترا، يصنع شاي الغافت بنقع أونس[1] واحد من العشبة المجففة في بنت[2] واحد من الماء (أنظر FR. The' des bois).

وتنمو هذه العشبة في البقع الجافة من المراعي المسيجة بالشجيرات وعلى جوانب الطرق في معظم أنحاء إنكلترا وسنابلها الطويلة ذات أزهار بلون الكبريت (أصفر باهت) يعرفها عامة الناس في الريف باسم «أبراج الكنيسة» Church Steeples، ويمكن أن تشاهد من حزيران حتى نهاية آب. وتأخذ الثمار شكل علبة صغيره صلبة مشعرة يتعلق بعناد بكل شيء، وربما كان هذا هو السبب في أن يقول جيرارد بأنها كانت تسمى Phipanthropus أي (المحبة للخير).

وتجمع النباتات في وقت الإزهار وتجفف في الظل في غرفة دافئة أو تحت سقيفة، لأن الأوراق والأزهار تتحول إلى مسحوق عند جفافها.

(١) الأونس Ounce وحدة وزن إنكليزية وتساوي ٢٨,٣٥ غراماً إذ ٣١,١ غراماً

(٢) البنت نحو ١/٨ غالون.



الشِنْغار أو القَانِت أو الشنكار أوالشنجار أو البوغلص المخزني أو الكحلاء أو الحميراء.

Anchusa afficinalis L.

العائلة

Boruginaceae

Eng. Alkanel
Dyer's Bugloss
Fr. Orcanette (Orcane'te)
Langue de boeuf
Ger. Alkannawurzel; Rote
Ochsenzunge

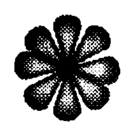
نبات ثنائي الحول ارتفاعه نحو قدمين، تبدو أزهاره الزرقاء الزاهية ذات جاذبية لا تقاوم للنحل وهو نادر نوعاً ما في إنكلتر وكان شائعاً في معظم أوروبا عدا الشمال الأقصى. واسم الجنس Anchusa مشتق من اليونانية بمعنى يدهن أو يصبغ حيث أن الجذر يعطي صباغاً أحمر ومن أجله كان النبات يزرع على الأقل حتى أيام الامبراطورية الرومانية، لأن بليني يذكر استعماله كصباغ ويخبرنا غالين galen أنه كان يستعمل في زمانه كمادة تجميل Cosmetic.

ويبدو، في الواقع، أنه واحد من أقدم مواد تجميل الوجه. ويكتب جيرارد الذي يسميه البوغلص البري أن النساء النبيلات في فرنسا كن يطلين وجوههن بهذه الجذور كما يقال «فهل كان هذا هو السبب في أن يعجب المرء لماذا كانت العشبة في وقت ما تعتبر رمزاً للزيف؟»

وللاسم الإنكليزي Alkanet دلالة مشابهة، إذ أنه تصغير للاسم الإسباني alcanna، وهو من ذاته مشتق من الاسم العربي الحناء henna، ونبات الجنة، هو الذي كانت النساء المصريات ميالات لأن يحمرن بعصارته أظافرهن.

ويعتقد أن الشنفار قد أدخل إلى إنكلترا من فرنسا حوالي القرن السادس عشر ويقول باركنسون إنه يسمى من «قبل بعضهم الأوركانيت Orchanet نقلاً عن الفرنسيين».

وفي المظهر يبدي الشنفار شبهاً قوياً بالبوغلص الصغير، الذي يسمى أحياناً بالشنفار الحقلي. ومثل كثير من نباتات عائلة لسان الثور، كانت قممه وأزهاره كثيراً ما تضاف إلى النبيذ لتعطيه النكهة، ولتضيف إليه مسحة من اللون. وكلسان الثور نفسه كان يفترض أن يكون للشنفار «مزايا مبهجة» ولكن الدكتور ثورنتون Dr. Thornton، وهو نزَّاع قديم للشك إلى حد ما يكتب: «إن أكثر ما يدهش هو الروايات المتبجحة عن فعاليته في علاج الميلانخوليا melancholia والأمراض السوداوية الأخرى وإلا كان يجب أن يغمس في الخمر القوي أو المِزْر (وهو شراب من نوع الجن).



اليانسون

Pimpinella anisum l.

العائلة

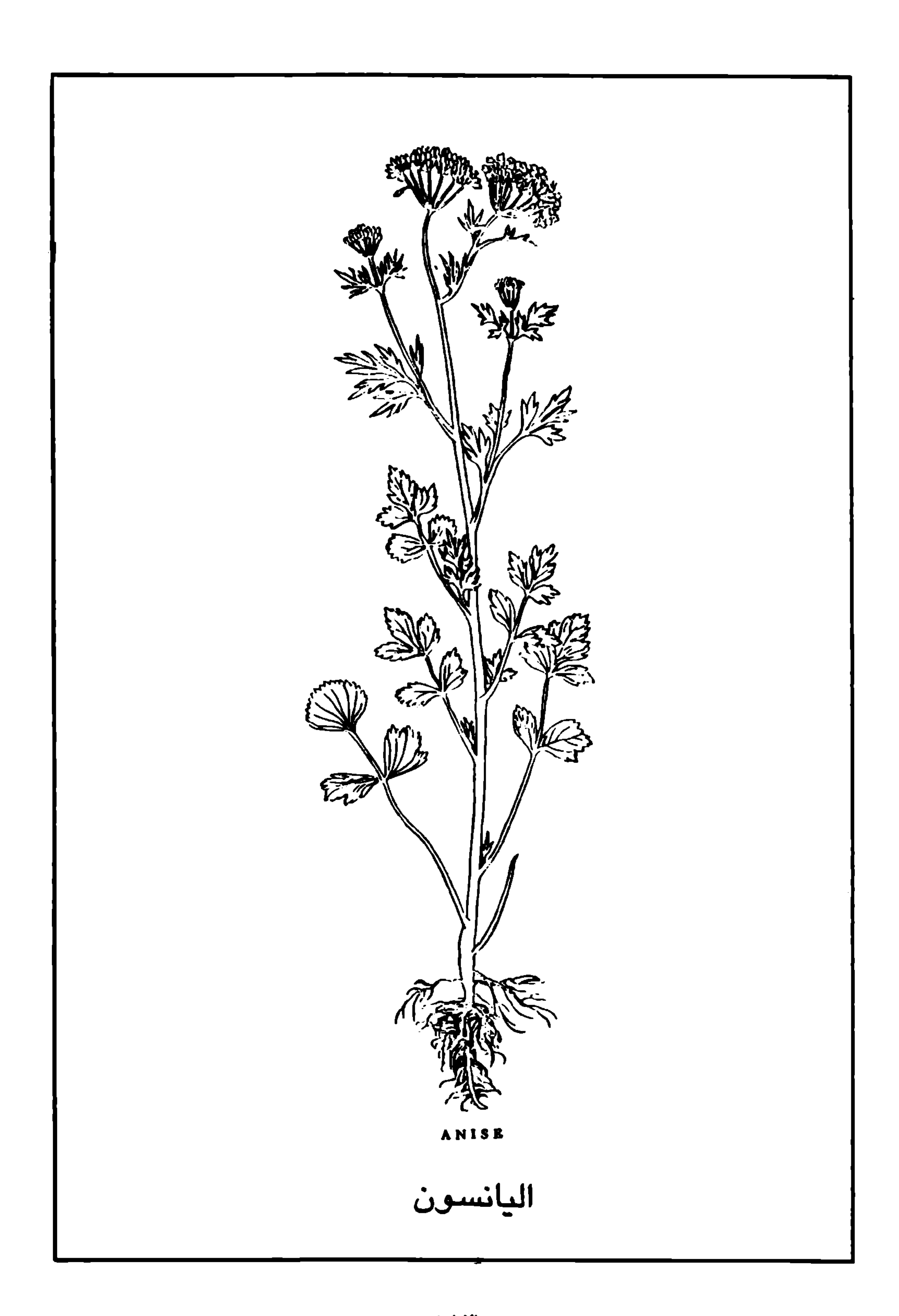
Umbellifera

Eng. Anise
Fr. Anis Vert; Boucage
ger. Anis

اليانسون عشبة حولية أهلية في مصر وحوض البحر الأبيض المتوسط وتوجد الآن في أنحاء كثيرة من العالم. وهي ذات أوراق طيبة المذاق أنيقة، سهلة الكسر، وأزهار بيضاء مصغرة من مظلات كبيرة مركبة، تتسع إلى حتى ما بين قدم واحد وقدمين. وتتكون الثمرة من نصفين ثمريين متلاحقين أو «بذرتين».

وكان هذا النبات يستخدم، في الطب وفي المطبخ، منذ أيام مغرقة في القدم كما كان أحد المكونات المفضلة في المطبخ الروماني. وقد عرفه اليونان القدماء أيضاً، حيث إن فيثاغورس Pythagoras الذي ولد في نحو عام ٥٨٠ ق م كان ينظر إلى الخبز الذي يخبز وهو يحتوي على بذور اليانسون على أنه طعام شهي مترف. وحتى اليوم، فإنه يستعمل على نطاق واسع في أوروبا كأحد مكونات الخبز والكعك، وفي صناعة الحلويات. وأوراق اليانسون المجزأة بشكل دقيق تشكل إضافة سائغة للسلطات، وفي فرنسا كثيراً ما تنثر فوق الجزر الفتي.

وقد اشتهر اليانسون زماناً طويلاً كطارد للغازات، ويوصي به جيرارد على أنه مفيد ضد التجشؤ «وهيجان المعدة». وكان ساكشي دي بلاتينا Sacchi di Platina يؤكد «بأن أولئك الذين يتجشؤون كثيراً عليهم أن يستعملوه لأنه مفيد لهم» ويانسون الصيدلي هو الثمار الناضجة المجففة P. anisum التي يوجد منها ثلاثة أصناف في التجارة، أكبرها وأفضلها هو الذي يستورد من اليكانت Alicante في إسبانيا، والآخران هما اليانسون الألماني والروسي، والأخير أصغر كثيراً من الآخرين.



ANISE

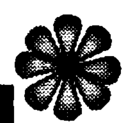
اليانسون

وزيت اليانسون Oleum Anisi يحصل عليه بتقطير الثمار، واستعماله قليل في الممارسة الحديثة حيث حل محله زيت اليانسون النجمي الطيار الذي يستقطر من الثمار الناضجة المجففة لنوع Illicum anisatum، وهو دائم الخضرة متوطن في جنوب وجنوب غرب الصين ولكنه يزرع في اليابان أيضاً، وكلا نوعي الزيت اللذين لهما مذاق متماثل يحتوي على الأنيتول anethol كمكون رئيسي.

ويسمى بالفرنسية (Badiane باديان) له أوراق رمحية مشابهة لأوراق الغار ويحصل على اسمه من حقيقة أن الثمرة تتكون من عدد من المحافظ التي تتشعب عن محور مركزي على صورة نجمة وهذه المحافظ ذات اللون البني المحمر تحتوي على بذور بيضاوية تحتوي على نواة زيتية. وللثمرة الكاملة رائحة ومذاق اليانسون إضافة إلى نكهة حلوة شذية خاصة بها.

وبين الصينيين يقدر اليانسون النجمي تقديراً عالياً لكونه يستعمل كمنكه وكمشروب، يحضر على طريقة الشاي.

ويستخدم الزيت الأساسي (العطري الطيار) لأغراض كثيرة؟ فهو يدخل في تركيب المشروب الروحي الفرنسي المسمى «anisette أنيست»، والمنعش المقوي القلبي الإيطالي المسمى Ratafia da Balogna، ويستعمل أيضاً، في صنع التابل المسمى صلصة الصويا Soya sauce.



البَلَسان أو البلسم أو الترنجان أو حشيشة النحل*

Melissa afficinalis

العائلة

Lalriatae

Eng. Balm

Honey Plant

Fr. Mélisse; Herbe au Citron; Citronelle

Ger mélise; Zitronenmelisse

The several chairs of order look you scour with juce of balm and every precious flower.

Mery wives of windsor.

«إن مراتب السلطة العديدة تتطلع إليك وأنت تطرق بعصارة البلسم وكل زهرة ثمينة.

زوجات ويندسور المرحات».

إن البلسان ذا عطر الليمون، بسبب شذاه، كان واحداً من الأعشاب الشائعة التي كانت تستعمل في الأيام التي كانت فيها الأعشاب الحلوة والأسل (السمار) الأخضر يغرس فوق الأرضيات العارية.إن هذا النبات الخارجي الشديد القدرة على الاحتمال، كان، دائماً أثيراً في الحدائق الصغيرة وكان عشباً ثميناً في أيام اليونانيين القدماء. واسم ميلسا melissa وهو الكلمة اليونانية التي تعني نحلة، قد أعطي له بسبب أهمية كنبات للنحل، وهناك اعتقاد واسع الانتشار بأن النحل لا يترك الخلية ما لم يكن هناك الكثير من هذا النبات في الجوار. وقد حلت اللييبة[1] في المطبخ محل

(١) اللِيبِيَه Lemon Verbena وهي عشبة أخرى من العائلة الشفوية.

البَلَسان في إنكلترا وهي عشبة شتوية أخرى، ولكن في حين أن الأولى نبات خارجي معمِّر شديد الاحتمال يذوي في الشتاء ويزدهر مرة أخرى في وقت مبكر من السنة فإن الأخير ينمو في الخارج فقط عندما يكون الجو لطيفاً (معتدلاً) جداً.

وفي مجموعة الوصفات المسماة بالأقرباذين اللندني، ادعي أن «زيت البلسان العطري إذا أعطي في خمر جزائر الكناري كل صباح يجدد الشباب ويقوي الدماغ ويسعف الطبيعة الواهنة ويمنع الصلع» مع جدول غني بالمزايا.

ودعماً لهذا الادعاء بإطالة العمر، يقال إن أحد أمراء ويلز ليويلين Lewelyn الذي عاش حتى عمر متقدم هو ١٠٨، كان يشرب شاي البَلَسَان بانتظام كل صباح ومساء. وشاي البلسان الذي يشرب مع عصير الليمون والسكر، ما زال يستعمل حتى اليوم في أقاليم الريف كعلاج لحميات نزلات البرد.

وما زالت تنسب إلى النبات مزايا أخرى أيضاً في طبعة ١٦٤٩ من الأقرباذين اللندني الذي يذكر «أن البلسان كعلاج خارجي إذا مزج بالملح واستعمل خارجياً بتطبيقه على العنق يساعد في إزلة آفة الملك (العقد الخنازيرية) Kings Evil وعضات الكلب الكلبة والحيوانات السامة ويريح الذين لا يمكنهم أن يحملوا أعناقهم، كما يجب، أن يفعلوا، وداخلياً، هو علاج رائع للمعدة الرطبة المتأثرة بالبرد وينعش القلب وينبه العقل ويبعد الكآبة والأسى والهم والقلق».

ويخبرنا جيرارد أن ابن سينا: «في كتبه المكتوبة عن وهن القلب وأمراضه، ذكر أن البلسان يبهج القلب، ويقوي الأمزجة الحيوية».

وماء الكرمليت الذي كان شهيراً يوماً «كشافي القلب»، والمفترض أنه يعطي طول العمر ما زال يركب في فرنسا تحت اسم Eau de Melise des Carmes طبقاً لما يفترض بأنه الصيغة الأصلية لما كان يسمى قديماً Carmes déchaussés ويصنع هذا بالنقع في النبيذ الأبيض المقوي لقمم البلسان وأزهاره الطازجة، مع قشر الليمون، والقرفة وكبوش القرنفل وجوزة الطيب والكزبرة.

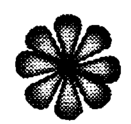
وأوراق البلسان رائعة لتنكيه الشوربات والأطعمة المطهية بالغلي البطيء ويقطع ناعماً من أجل السلطات. وفي الأراضي المنخفضة، وفي بلجيكا، تستعمل الأوراق

في تخليل الرنكة[1] والإنكليس. وفي هولندا يسمى النبات شعبياً Palingkraid (عشبة الإنكليس).

والنبات متوطن في أوروبا الجنوبية، ويستعمل الزيت الطيار في صنع العطور ومواد التجميل وأيضاً للأغراض الطبية، وكمنبه وطارد للغازات.

والبَلَسَان المولدافياني Dracocepalum maldavicuml المتوطن في مولدافيا وسيبيريا، هو بديل إقليمي لـبلَسَان الأقرباذين القانوني، ويزرع كنبات تزييني وكعشبة طبية.

(١) الرنكة سمك مدخن من جنس السردين.



الحبق أو الريحان

Ocimum basilicum

العائلة

lubiatae

Eng. Basil
Sweet Basil
Fr. Basilic; Herbe royale
Ger. Basilien kraut

بالحبق سأبدأ إذ إنه

ذلك الذي له رائحة عجيبة البهجة

درايتون بوليو لبيون Drayton polyolbion

كعشب لتتبيل الطعام لا يستعمل الحبق في إنكلترا بالاتساع نفسه الذي يستعمل به في القارة الأوروبية، مع أن هذا يمكن أن يكون راجعاً إلى تنوع حديث في المذاق في الأطعمة الشهية المترفة الشهيرة في القرن السابع عشر «ونقانق فيترلين Fetterlane sousages»، كانت مدينة بقدر كبير من شعبيتها للحبق المستعمل كتابل.

والحبق، بالتأكيد، واحد من الأكثر اختياراً والأكثر عطراً من تلك الأعشاب التي تكون صعبة الزرع بقدر كافٍ في المناخ غير المستقر، وبالإضافة إلى الحبق النبطي أو المعروفي الذي يمكن أن ينمو إلى ارتفاع قدمين، هناك الحبق الكرماني الصغير (الريحان) (Ocimum minimum) الذي كان يوماً الأثير في أصص النوافذ، وهو لا ينمو إلى أكثر من ارتفاع ست بوصات.

والرياحين أعشاب مجلوبة. وهي متوطنة في الهند حيث يبجل على أنه مقدس لدى الڤيشنو Vishnu والكريشنا Krishna وتوجد في كل بيت هندوسي. وقد وصل الحبق إلى أوروبا من الهند منذ قرون عديدة، ولكن كونها، كما يلاحظ كلبير، «نباتاً

حساساً جداً. لم تزرع في إنكلترا حتى تعلمنا في القرن السادس عشر أن نربي النباتات الحولية الحساسة من البذرة.

وعندما أدخل لأول مرة إلى إنكلترا لم يستعمل الحبق كعشب تتبيل ولكن بشكل رئيسي لتحضير المياه الحلوة، وأكياس العطر وباقات الزهر الصغيرة. ويقول جون سوان John Swan في كتابه Speculum Mundi: نحن في إنكلترا لا نأكله مطلقاً، أو نادراً ما نأكله، ومع ذلك فإننا نقدره كثيراً لأنه يعطي رائحة حلوة و(كما يعتقد البعض) يريح المخ».

وكمثال على الأساطير والتقاليد المرتبطة بالأعشاب في العصور الوسطى ما نقرأه حول الحبق في مزرعة الريف The Countrie Farme[(١)]، وهي النص الإنكليزي لكتاب شارل استيين Charles Estienne La maison Rustique الذي نشر للمرة الأولى في عام ١٦٠٠: «يروي بعضهم شيئاً رائعاً وغريباً عن الحبق أعني، أنه ينمو: أفضل وأعلى إذا بذر مع حب السباب واللفات والأذى عليه: وأيضاً أن هناك كراهية مرتبة بين العنبر والحبق، إذ بينما يعطي العنبر أو البلاك جت Blacke jet ليجلب القش فوقه عند لمسه فإنه يبعد عنه الأوراق وسوق الحبق» ويمضي المؤلف نفسه ليقول إن شم الحبق «يسبب الألم وثقل الرأس، نعم بل إنه، أحياناً، يولد في الرأس ديدان صغيرة تكاد تشبه العقارب».

وقد تغيرت الفقرة الأخيرة من المعلومات بسخط من قبل السيرتوماس براون Thomas Browne في كتابه Pseudodoxid Epidemica فكتب «طبقاً لأوريبلسيوس Oribasius في كتابه Physiun unto fulian «إن الناس الأفارقة الأحسن خبرة في السموم يؤكدون أن كل من أكل الحبق، لا يشعر لسع من العقرب بألم بهذه الوسيلة، وهذا تأثير مختلف جداً وبالأول مدمر ترياقياً، أكثر منه دافع ومعزز لإنتاجه بذرياً».

وقد أظهر دودوينز Dodoens العشاب البلجيكي الكبير على الرغم من معيشته في عصر ساذج سريع التصديق قدراً معيناً من التشكك حول بعض الادعاءات بالنسبة لهذه العشبة في أيامه إذ كتب. «إن المرأة في المخاض، إذا أمسكت بيدها جذر هذه العشبة مع ريشة سنونو تلد بلا ألم، كما يعتقد بعضهم أو يريدنا أن نصدق».

---

(١) بالإنكليزية القديمة.

وكان جون غوديير John gooder، في عام ١٦٢٠ من أول من أعطى وصفاً تفصيلياً للحبق، في مخطوطه الذي قام بتحقيقه ر.ت. غنثر R.T. Gunther فقرأ «إن له كثير من السوق الوبرية تخرج من الجذر، ويكون أحياناً بطول قدمين أو أطول ويتفرع بعض الفروع، وتخرج الأوراق عند العقد في أزواج، على مسافات متباعدة وتكون الواحدة مقابل الأخرى، في شكل شبيه بأوراق المرجيروم البري وكلها أصغر، وهي وبرية خشنة ومسننة بأسنان صغيرة حول الحافة. والأزهار أرجوانية وتشبه أزهار البتونيا، ولكنها بلون أرجواني أفتح وتخرج من سوار أوتويج فوق الأوراق مباشرة وتكون دائماً في قمة الساحة وأطراف الفروع، وفي شكل يشبه أزهار الفراسيون».

والحبق يستعمل كثيراً في فرنسا لتنكيه الشوربات والصلصات والأطعمة المطبوخة على نار هادئة، وهو أحد مواد التتبيل التقليدية لشوربة السلاحف وعند استعمال الحبق لمثل هذه الأغراض فإن قبضة صغيرة من العشبة المجففة كافية تماماً، لأن النكهة شديدة الانتشار. ويمكن استعمال كل من الحبق النبطي أو الكرماني، ولحسن الحظ، أنهما يحتفظان جيداً بنكهتهما عندما يجففان. والأوراق الطازجة إذا قطعت بشكل ناعم، واستعملت بحكمة تضيف نكهة مميزة نافذة للسلطات. ويشغل زيت الحبق دوراً في صناعة العطور.

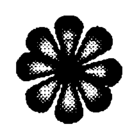
وإذا كنت عزيزي القارىء مهتماً بأي استعمالات ممكنة أخرى للحبق فإننا قد أُعلمنا بأن المستر توماس هيل Mr. Thomas Hill في كتابه فن فلاحة البساتين Art of gardening، يشهد بأن بذور الحبق إذا وضعت في الأنف تسبب العطاس وإذا مزجت بدهان ضباع الأحذية الأسود.

تزيل التآليل وتقتلها حتى الجذور».

واسم الجنس للنبات بالمناسبة يأتي من Oza، وهي كلمة يونانية تعني «رائحة» ولكنه لماذا الاسم الملكي basilicum؟ ربما على أساس ارتباط النبات الطويل بالآلهة الهندية التي سبق ذكرها. أو لأنها كانت عشبة سحرية، يفترض أنها تقدم الحماية ضد الحيوان الخرافي الزاحف الشبيه بالفطاءة الذي:

من العيون القوية ينتقل السم الشديد.

إلى قلب الناظر فيقتله، ويبعده بعيداً



الغار أو الرند

Laurus nobilis l.

العائلة

Lauraceae

Eng. Bay Laurel
Fr. Laurier noble
Ger. Larbeer

إذاً في اللاوند سأضع

المسك وهنا وهناك ورقة ثمار

فردوس الآلهة التسعة

مع أن المرء لا يستطيع أن يسمي شجرة الغار عشبة، فإنه بصعوبة يمكن حذفه من أي كتاب من الأعشاب والتوابل حيث أن أوراقه منذ زمن طويل كانت تستعمل في المطبخ كمنكه بهيج جداً. وفي الواقع إن ورقة الغار قد وضعت في كثير من الاستعمالات ونسبت إليها كثير من المزايا سواء الطبيعية أو الخارقة للطبيعة.

وكانت الشجرة معروفة جيداً لدى القدماء الذين قدروا جمالها العالي النبيل حتى إنها دخلت في الأساطير اليونانية كما في أسطورة الجنية دافنى nymph Daphne التي عندما أحبها أبولو Apollo، هربت من ملاحقتها بحبه حيث تحولت إلى شجرة الغار، فأصبحت مقدسة منذئذ عند ذلك الإله، وحيث إن أبولو كان إله الشعر فقد تبع ذلك أن أكليل (تاج) أوراق الغار قد أصبح فيما بعد جائزة معتادة في الجامعات للمتخرجين في البلاغة والشعر. وفي عام ١٤٨٧ تسلم الشاعر الألماني كونراد سلتس Konrad Celtes أكليل الغار من الإمبراطور فردريك الثالث Fredrick III. وكان الأكثر احتمالاً في رأي كونراد ڤون ميجنبرغ Konrad van Megenbery وهو مؤلف أحد أقدم كتب الأعشاب أن الاسم الألماني لشجرة الغار Lob-baum, Lorbaum ليس مشتقاً من

الاسم اللاتيني Lourea، بل من لوديا Laudea، معتقداً أن هذه الشجرة في القدم كانت رمزاً للنصر، وللشرف وللمجد.

ويشهد باركنسون بالمزايا الطبيعية لأنه يكتب أنها «تفيد في تزيين بيت الرب، وكذلك بيت الإنسان وفي جلب الدفء والراحة لأطراف الرجال والنساء بالحرامات والدهونات والأشربة الخ وداخلياً لتنكيه الأواني التي تحفظ فيها اللحوم والأشربة، ولتتويج رؤوس الأحياء وتحاط بها أجساد الموتى لهذا، فإننا من المهد إلى اللحد نجد فيها الفائدة ونبقى في حاجة إليها».

والغار Lourus nobilis شجرة متوطنة في سواحل البحر الأبيض المتوسط حيث كثيراً ما يبلغ طولها بين (٢٠ أو ٣٠ قدماً).

والأوراق بطول ٣ ـ ٤ بوصات وعرض بوصة واحدة أو أكثر، ولها رائحة عطرية بهيجة وهي أحد مكونات ما يسمى bauquet garni (بوكيه غارني) المستعمل في التنكيه في (a caurt-bouillon) أو المارياند mariande وفي إنكلترا، حيث يفضل استعمال المنكهات في الحلوى بشكل عام، كانت أوراق الغار في وقت ما في متناول اليد لتنكيه الكسترد وبودنغ الحليب. وكانت الأوراق تستعمل أيضاً كتابل تقليدي، وللتزيين في الأزمنة القديمة والمقطع التالي يذكرنا.

«إذا أردت أن تقدم كتل لحم الخنزير المسلوقة في الخل، اغرس حولها أوراق الغار وحصى البان».

وهذا الارتباط الوثيق بين حصى البان والغار يمكن ملاحظته في كثير من عادات أسلافنا، لأن كليهما كان يشيع حملهما في الجنازات وفي حفلات الزواج، وفي كتيب عام ١٦٤٠، المسمى A perfect jaurnal الصحيفة الكاملة... في الوصف الطويل لافتتاح البرلمان نقرأ: «٢٨ تشرين الثاني. بعد ظهر ذلك اليوم جاء برن Prin والسيد برتون Burton إلى لندن حيث استقبلا واصطحبا من قبل الألوف من المشاة والخيالة وركبا وحصى البان والغار في أيديهم وقبعاتهم».

وكتب لبتون Lupton في كتابه الأشياء البارزة عام (١٥٧٥) Book of Notable things لا الوقوع في المرض ولا الشيطان يصيب أو يضر الإنسان حيث توجد شجرة الغار: ولكن إذا ذوت شجرة الغار فإن هذا كان يعد نذير شؤم، ونذيراً بالموت،

حيث كما حدث مع ريتشارد الثاني Rihard II أخذ قائد ويلز الإذن من إيرل سالسبوري Ear Salisbury بالكلمات التالية.

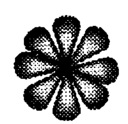
«يعتقد أن الملك قد مات، فلن نبقى

فقد ذوت كل أشجار الغار في بلادنا

والنيازك والشهب قد أرعبتها النجوم الثابتة في السماء».

والزيت Olium Lauri الذي يتم الحصول عليه بتقطير الأوراق أو كبس الثمار العنبية يستخدم في الطب العشبي للأمراض الروماتيزمية ولكن زيت الغار الذي يستعمل في صنع ماء فلوريدا Florida water، وروم الغار Ray Rum المستعمل كمكون لمقويات الشعر لا يستقطر من الغار الحلو sweet bay، بل من الأوراق الطازجة لنبات هندي غربي هو Myrcioacris أو (الشمعية).

ويجب العناية لعدم الوقوع في خطأ استعمال أوراق الغار الكرزي chesry Laurel الذي ينتمي للعائلة الوردية، لأن هذه الأوراق مصدر لغلوكوسيد يدعى glucoside laurocerasin ويعطي حامض الروسيك (الأيدروسيانيك).



البلادونا (حشيشة ست الحسن)

Atropa belladonna.

العائلة

Salanaeae

Eng. Belladonna,
Deadly Nightshade
Fr. Belladone;
Morelle furieuse
Ger Tollkirsche; Teufelsbeere;
Belladonna

وكنت أقطف النباتات بين
شوكران وبنج ولسان الحية
وعنب الثعلب وعشبة القمر وبان ليبارد
ومرتان بواسطة الكلاب بدا أن هناك عصابة.
بن جونسون Ben jonson
قناع الملكات The masque of Queens

كانت الصفات المخدرة للبلادونا معروفة ويُخشى منها في الأزمنة القديمة، وكان يفترض أنها مزروعة في حديقة هيكات Hecate's garden، وهي واحدة من تسعة عشر عشبة يذكر هسيود Hesiod أنها زرعت من قبل حامية العرافين والسحرة. ويقول جيرارد: إذا اتبعت نصيحتي، لا تتعامل مع مثلها بأية حال، وأبعدها من حدائقك، وابتعد عن استعمالها أيضاً، لأنها نبات قوي جداً ومميت لأنه إذا أكل هذا المصدر فإن ذلك يجلب سباتاً مات الكثير فيه». وكان الأطباء القدامى حذرين جداً من هذا النبات واقتصروا على وضع الأوراق على الرأس في حالات الصداع الشديد والأرق وتجنبوا إعطاءها داخلياً إذ إنها كما قالوا «تسبب اضطراب العقل والجنون»

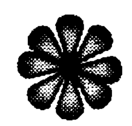
وقد أصبحت موضع كره في القرن الثامن عشر فلم تظهر في الأقرباذيين القانوني acial Pharmacopoeia مرة أخرى حتى عام ١٨٣٢ ، بعد أن تم عزل أساسها الفعال، الأثروبين ودراسته علمياً. واليوم، يستعمل كل من جذر وأوراق البلادونا على نطاق واسع في الصيدلة، ويزرع النبات للأغراض الطبية في مناطق كثيرة من الولايات المتحدة، وفي أوروبا (وخاصة ألمانيا)، وأيضاً في مختلف أنحاء بريطانيا، وبينها بدفورد شير Bedford shire، وهيرتفورد شير Hertforshire وسفولك Suolk.

وتخبرنا الآنسة هويلرايت Miss Wheelwright أنها كثيراً ما توجد في جوار الأديرة حيث زرعت يوماً ما، مثل فورنس Furness حيث كان الوادي المجاور بيكنسجيل Bekansgill يسمى وادي حشيشة ست الحسن.

وعشبة A. belladonna عضو في عائلة البطاطا، والعديد من أعضائها له خواص سامة. وهي نبات مستديم مرتفع متفرع ذو أوراق بيضاوية خضراء باهتة مستدقة الطرف والوجه السفلي لها يتميز بعصب وسطي بارز. ويعقب الأزهار المائلة إلى اللون الأرجواني والجرسية الشكل ثمار عنبية جذابة المنظر سوداء اللون، واسم الجنس Atropa مشتق من الاسم Atropos أي، أحد الأقدار التي تختصر خيط الحياة البشرية. والاسم النوعي يقال إنه جاء من ميناء النساء الإيطاليات، في الأيام الخوالي، والإفادة من العقار لتوسيع حدقات العيون، وهكذا يُزِدْنَ جمالهن.

وبالإضافة إلى الاسم الشعبي، عنب الثعلب المميت، Deadly Nightshade، وست الحسن Belladanna، فإن لها أسماء شعبية كثيرة، وخلال العصور الوسطى كثيراً ما كانت تسمى Dwale، من الكلمة الاسكندنافية التي تعني نوم إلماعاً إلى خواصها المخدرة. ومعظم الأسماء الشعبية في إنكلترا وخارجها تؤكد حقيقة أنها كانت نبات الشيطان أعني: حشيشة الشيطان Duivelskers، Teufelsbeere, DuivelsKruid, وفي بروڤانس Provence كانت تسمى، 'Erbodoou diable.

وإحدى أهم مكونات النبات الحي هي أشباه القلويات وهي الهيوسيامين Hyoseyamine، والأتروبين atropine والبلادونين belladonine والأسكوبولامين Scopolamine. والاستعمالات الرئيسية هي كمسكنات ومضادات للربو. وفي العمل العيني. ميدرياتيك Mydrialic (تسبب توسيع حدقة العين) والأوراق والقمم المزهرة تحصد حالما يبدأ النبات في الازدهار؛ وتجمع الجذور في الخريف، وتجفف سواء في الشمس أو بالحرارة الصناعية.



البيتونيكة أو القسطران

Slachys officinalis (Treviranus)

العائلة

Labiatae

Eng. Betony
Fr. Bétoine
Ger. Rote Betonie

كانت البيتونيكة قديماً كثيراً ما تكتب Betayne أو Beteyne اللذان كانا يظهران على نطاق واسع في الأبحاث الطبية في العصور الوسطى، حيث كانت تعد علاجاً مطلقاً لكثير من الأمراض، مع أنها، اليوم، لم تعد أقرباذينية قانونية، فللحقيقة نقول إنها لا تحوي أية خصائص دوائية. وهي، مع ذلك، تجسد الأسس العطرية الشذية الموجودة في كثير من أنواع العائلة الشفوية Labiatae.

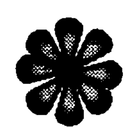
وهي، نبات معمر زغبي بطول ١ إلى ٢ قدماً، ذو أزهار أرجوانية فاتحة تترتب في سنبلة ذات سوارات كثيفة. وتوجد في الغابات والسياجات في كل أنحاء إنكلترا، ولكن نادراً في أسكتلندا.

وفي مخطوط من القرن الخامس عشر (سلوان Sloane 706) يتعامل مع («الأدوية الجيدة لمختلف أمراض جسم الإنسان») نقرأ ما معناه: إننا يجب أن نأخذ مقدار حبة من مسحوق البيتونيكة ونمزجها بالعسل ونضعها في فمنا لأن هذا ينقي المعدة جيداً ويحسن الهضم».

وتخبرنا ترجمة إنكليزية في فترة البحث نفسها من قبل The Cunnynge and sage أن أول مزية هي أن البيتونيكة تجعل الجسم قادراً على التخلص من الفضلات ويوصي ماسر macer أيضاً بعجينة من أوراق البيتونيكة جيدة الصحة للعين المزرقة ويخبرنا، أيضاً بأن عصارة البتيونيكة الممزوجة بزيت الورد تشفي الإنسان من «أنواع مختلفة من الأمراض.

وبالرجوع إلى الماضي البعيد، أيام الأنكلو ساكسون، نجد أن البيتونيكة كانت معروفة لأنه كتاب «the leech Book of Buld، العلق للصلع» يوصى كعلاج للمباغو، (القطان) أي ألم القطن بشرب منقوع هذه العشبة في النبيذ الحلو الساخن. وحتى بالرجوع إلى ماضٍ أبعد نجد كتاباً قديماً للأعشاب لأبوليوس Apuleius يضم رسماً غير متقن، Betonica acinalisكان قد فقد، جزئياً، بسبب التفسخ، يبين أن العشبة «جيدة سواء لنفس الإنسان أو لبدنه، فهي تحميه من الزوار الليليين الرهيبين». والقسم المتعلق بهذا النبات في الكتاب يفترض أنه مأخوذ من بحث حول مزايا البيتونيكة كتبه أنطونيوس موسى Atonuis Musa، طبيب الامبراطور أوغسطس Augustus.

.وفي الطب الشعبي، اليوم، فإن شاي البيتونيكة الذي يصنع بنقع أوقية (إنكليزية أي ٢٨,٣٥ غراماً) من العشبة المجففة في بنت واحد (١/٨ غالون) من الماء الغالي، يقال إنه يعطي الراحة من الصداع العصبي. وفي أجزاء من أوروبا، فإن أوراق البيتونيكة المجففة تستعمل كبديل عن التبغ، وفي إنكلترا، كثيراً ما تخرج مع أعشاب محلية أخرى لصنع مزيج عشبي للتدخين.



الحمحم أو الخمحم.

Borrago afficinalis L.

العائلة

Boraginaceae

Eng. Borage;
Beebread
Fr. Bourrache
Ger. Borretseh; yurkenkraut

هنا ماء حُلو وحمحم للخلط

اهدأ وتشجع على الشرب حتى كفايتك

نورا هوبر Nora hopper

«الحُمحم للشجاعة»، هكذا كان يجري المثل القديم والشجاعة في وجه المحن ضمنية أكثر منها صفة مادية. ويسميه بليني «Euphrosinum» ويكتب جيرارد «لأنه يجعل الإنسان مرحاً مبتهجاً» ويخبرنا إيفلين Evelyn بأن غصينات من الحُمحم في الخمر «لها مزية معروفة في إنعاس السوداويين وإبهاج الدارس المثابر» وقد استمر هذا الاعتقاد طويلاً وفي الصفحة المنقوشة المواجهة لعنوان كتاب برتو Burtonv «تشريح الكآبة» Anatomy of melancholy نقرأ:

الحُمحم والخربق يملآن مشهدين

فهما نباتان ممتازان يطهران الأوردة من الكآبة

ومن تلك الأبخرة السوداء التي تجعلها مؤلمة ويبهجان القلب

وطبقاً لديو سكوريدس، كان الحُمحم شراب هوميروس Homer الشهير للسلوان، الذي أرسلته بوليدامنا Polydamna زوجة تونيس Thonis إلى هيلين Helen كتعويذة»، وعن مثل هذه المزية القادرة قيل إنها عندما تؤخذ مغموسة في الخمر

فإنه، إذا كانت الزوجة والأطفال، والأب والأم، والأخ والأخت وكل أعز الأصدقاء يجب أن يموتوا أمام وجهك، فلن تستطع أن تحزن أو تريق دمعة واحدة من أجلهم».

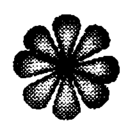
ومع ذلك، فإن الحُمحم نبات صغير غير مدعٍ تماماً، وقد استرجع من المألوف بفعل «أزهاره الزرقاء الأنيقة»، التي يخبرنا باركنسُون أنها «كانت دائماً تتصدر بين أزهار أشغال الإبرة النسائية» ولو لم تكن له مزايا أخرى، لكان بإمكانه أن يزرع من أجل أزهاره وحدها.

وهو نبات جيد يجب أن يوجد في حديقة الأعشاب، وهو يبذر بحرية وإذا ترك لشأنه، فإنه سينبت من تلقاء نفسه في المكان نفسه عاماً بعام. والنحل يحبه.

ومن قبل، كانت الأوراق الفتية تستعمل في السلطات لتوليد الدم الجيد». واليوم، فإن الأزهار والأوراق تضاف إلى الخمر الفرنسي والأشربة الأخرى، لتضفي عليها النكهة المنعشة للخيار: وقد اعتادت جداتنا تسكير أزهار الحمحم بغليها في شراب السكر وماء الورد، وبعد ذلك ينثرن السكر (البودرة) الناعم فوقها ويدعنها لتجفّ.

وطبقاً لفيرني Fernie، فإن كلمة Borage (حُمحم) الإنكليزية هي تحريف لِ «Car-ago» التي تعني «أنبه القلب»، ويسمي كتاب أبو ليوس للأعشاب هذه العشبة «Corago».

(١) النص الإنكليزي باللغة القديمة.



أذن الحمار

Ajuga reptans L.

العائلة

Laleiatae

Eng. Bugle
Middle Consound
Fr. Bugle rampoute;
Petite Consoude
Ger. Kreichender Gunsel

أذن الحمار عشبة معمرة تمتد زاحفة على الأرض، ومن هنا جاء اسم النوع reptans (زاحف). ولها سوارات من ٦ ـ ١٠ زهرات زاهية في السنبلة، مع قنابات محمرة أو مائلة للون الأرجواني تحت كل سوار. ويمكن أن توجد في كل مكان، تقريباً في المروج والمراعي، وبشكل خاص في الغابات.

في الأيام الماضية، كان أذن الحمار نباتاً شافياً ذائع الصيت لكونه، واحداً من أعشاب الجروح المعروفة عند العشّابين القدامى باسم Middle Consaund أو Consalida media. وكانت كما يقول بيشي Pechey، أحد مكونات مشروب الجروح في كتاب الأقرباذين اللندني London Dispensatory الذي شاعت تسميته باسم Traumatick Decoetion.

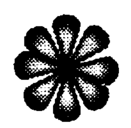
وينصح كلببر أولئك الذين أدمنوا الشراب وتزعجهم الرؤى الغريبة ليلاً بأن يأخذوا ملعقتين من شراب العشبة بعد العشاء، قبل الذهاب إلى الفراش. ويسميه تورنفورت Tournefort Comfriy of Meadows سمفوطن[1] المراعي» ويضعه كشافٍ وبلسمي ولاحم، للقرح والتقرح وحتى للعظام المكسورة. وكانت العادة، يوماً ما، الاحتفاظ بوعاء من الدهون المكون من أوراق أذن الحمار، وشيخ الربيع،

---

(١) عشبة معمرة.

والسنيكولة المطحونة المغلية في شحم الخنزير «أنه جيد رائع استثنائي»، هكذا يلاحظ كلببر، لكل أنواع آلام الجسم حتى إنه ما من أحد يعرف فوائده يستغني عنه».

وأذن الحمار الأصفر أو صنوبر الأرض ground Pine، (A. chamoepitys) نبات ذو خصل كثير التفرع تختلف طبائعه تماماً عن أذن الحمار الشائع. وله أزهار صفراء في أزواج إبطية. وفي بريطانيا، يوجد فقط عادة في المقاطعات الشرقية والجنوبية الشرقية وأذن الحمار القائم (A. genevensis) يوجد على ارتفاعات أعلى من أذن الحمار الشائع ومع أنه غير شائع في بريطانيا، فإنه يوجد أحياناً في النجود الاسكتلندية.



بُوغلص أو لسان الثور

Lycopsis arvensis L.

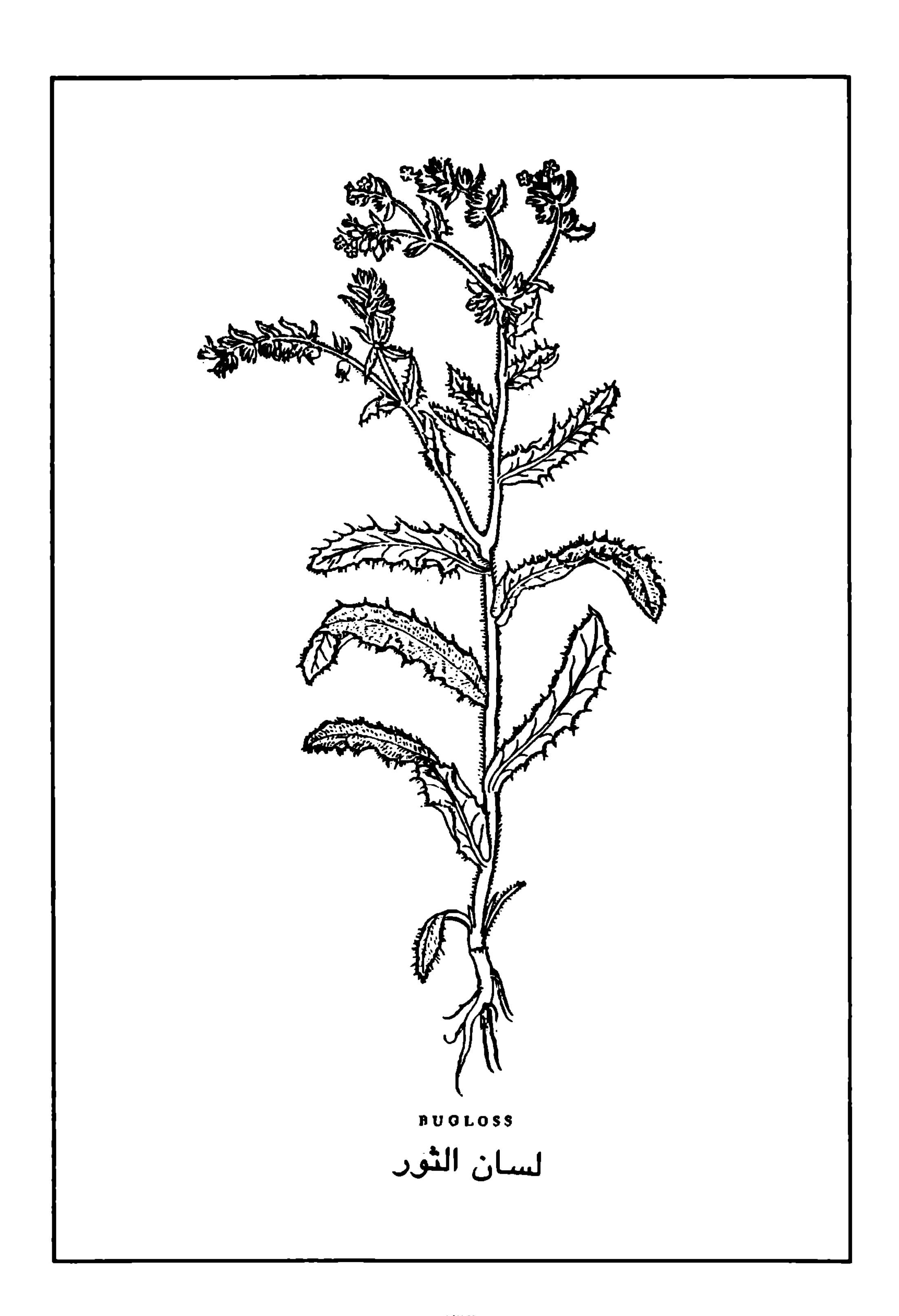
العائلة

Boraginaceae

Eng. Bugloss, Small
Field Alkanet
Fr. Lycopside; Yrisette;
Petite buglosse
Ger. Krum hals; Acker Ochsenzunge

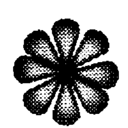
لسان الثور اسم كان يُطلق على العديد من نباتات العائلة، ولسان الثور عند الكتاب الطبيين القدامى كان يعني الشنغار ,Anchusa acinalis ولدى لسان الثور كثير من نقاط التشابه مع الحُمحم. ولكنه نبات أصغر كثيراً، ينمو إلى ارتفاع يتراوح بين قدم و١٨ بوصة، وأزهاره الزرقاء الزاهية نادراً ما تكون أكثر من ١/٤ بوصة في قطر محيطها. وينمو بقرب الأسيجة وفي حقول الذرة ويزهر من نيسان إلى حزيران. والاسم Lycopsis من الكلمة اليونانية التي تعني «وجه الذئب»، على ما يبدو بسبب بعض التشابه المتخيل. وتأتي كلمة Bugloss، على أي حال، من كلمتين يونانيتين تعنيان لسان ثور وتصفان طبقاً لديو سكوريدس الشكل والسطح الخشن للأوراق (انظر الاسم الألماني).

ومزايا لسان الثور تشبه كثيراً مزايا الحُمحم، مع أن كتاب الأعشاب القديم المعروف باسم circa instans يقول بأن الخمر التي ينقع فيه لسان الثور يعيد الذاكرة.



BUGLOSS

لسان الثور



زهرة الأفعى

Echium Vulgare L.

العائلة

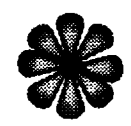
Boraginaceae

Eng. Bugloss, Viper's
Fr. Vipérine;
Buglosse sauvage
Ger. Natternkopt;
Frauenkrieg

النبات ذو الحولين، الجميل حقاً، والذي ينمو إلى ارتفاع يتراوح بين قدم واحد وقدمين، هو النبات الذي سماه وليم تيرنر William Turner«Langdebeef» مع أن ما يسميه الفرنسيون Langue de boeuf هو الشنغار Anchusa acinalis. ويلاحظ باركنسون خلطاً معيناً إذ يقول بأن زهرة الأفعى هي[١] «الإيخيوم Echium لدى أغلب المؤلفين، ومع ذلك لدى بعضهم Buglossum silvestre viperinum و[٢] Serpentaria, وبعضهم يأخذها على أنها Anchusa[٣].

والساق المرقط للنبات، إلى جانب شكل البذور الشبيهة بالجوز، والمشابهة لرأس الثعبان، أعطي للنبات اسمه سواء بالإنكليزية أو اللاتينية، لأن اسم الجنس Echium مشتق من الكلمة اليونانية echio التي تعني: الأفعى. والأزهار الأنبوبية محمولة في سلسلة من الأغصان المزهرة القصيرة المنحنية. ولونها أحمر مائل للأرجواني قبل أن يكتمل تفتحها. وفيما بعد يتحول هذا اللون إلى الأزرق الزاهي. ومع ذلك، هناك صنف معروف ذو أزهار بيضاء. وفترة الإزهار تمتد من حزيران حتى آب.

(١) حشيشة الأفاعي.
(٢) لوف الحية.
(٣) القانت أو الحالوم.



الأرقطيون

Arctuim Lappa L.

العائلة

Compositae

Eng. Burdock
Fr. Bardane;
Hherbe aux teigneux
Ger. Grosse Klette

يمكنني أن أخبرك أنها ثمار خشنة شائكة

فهي تلتصق حيثما يلقى بها

ترولس وكريسيدا Trolus and Cressida, 3,ii

ينمو الأرقطيون بحرية في الأراضي البور، وعلى جوانب الطرق في كل أنحاء أوروبا عدا الشمال الأقصى وقد أصبح متأقلماً في معظم النصف الشرقي من الولايات المتحدة، ونما أيضاً في اليابان.

وهو نبات ثنائي الحول قائم ومتفرع ينمو إلى ارتفاع يتراوح بين ٣و٥ أقدام، وتحمل سوقه الغليظة أزهاراً أرجوانية باهتة تعطي، في النهاية، مكانها للثمار، وهي عبارة عن غلاف شوكي أو سفا، يتعلق بشوكته المعقوفة بأي شيء يصادفه. والأوراق، القلبية الشكل، كبيرة جداً وكثيراً ما يصل عرضها إلى قدم واحد، وسطحها العلوي أخضر، والسفلي أخضر مع مظهر قطني أبيض. وكان تحت مثل هذا الورق أن القزم في قصص غرف نوم الأطفال الصغار القديمة يجد ملاذاً، خلال العاصفة وكان يبتلع، ويلتف في الورقة، من قبل بقرة جائعة.

وعرف النبات، حيناً، باسم سفا ـ الجلطة Clat-bur ويقول شوسر في مقدمة حكاية كانونزيو منز «Canon's Yeoman's Tale» كيف أن:

ورق الأرقطيون التي كانت تحت قلنسوته

هي من أجل العرق ولتحمي رأسه من الحرارة

ويأتي اسم الجنس للنبات من حقيقة أن ديوسكوريدس سمى النبات أولاً arkteion من الكلمة اليونانية «abear» arklos أي دب، مع أنه لا يبدو أي شبه مباشر بهذا الحيوان واسم النوع lappa مأخوذ أيضاً من الكلمة اليونانية التي تعني يمسك seize ويحتمل أن هذا بسبب أن السفا يتمسك بأي شيء يتصادف أن يلامسه. وصفة التعلق هذه في السفا قد أكسبت هذه العشبة كثيراً من الأسماء الطريفة. فالأطفال، في الريف، يحبون أن يلصقوا السفا بثياب بعضهم بعضاً كالأزرار، وهكذا يوجدون مجالاً لإطلاق اسم أزرار الشحاذ، الأحبة، الكرات اللاحقة Amor falia أزرار الكوكل[1] Cackle، والإحسان أيضاً من بين التسميات الكثيرة الأخرى.

ومع أنه، من حين لآخر، يستعمل كعلاج شعبي، في صورة مستخلصات وصباغ للدمامل (الحب الجلدي) وكمنق للدم، فهو الأن مهمل تقريباً، مع أن العشابين ما زالوا يستعملونه لأمراض الكلى وكانت جذور وأوراق الأرقطيون حيناً قانونية، حيث كانت تستعمل لفعلها المدرّ للبول والمعرق ولكنها لم تعد تستعمل.

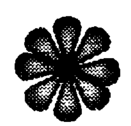
وفي العصور الوسطى، كانت تعد علاجاً قيماً للحصى وكانت تسمى Bardana (انظر الاسم الفرنسي Bardane). والنبات وارد في Capitularede Villis حيث يكتب الاسم bardanam. وفي وقت متأخر يرجع إلى ١٦٤٩، كانت في الأقرباذين اللندني مادة: الباردانا Bardana أو Clat bur أو Burdock. . . . «ويظن أنها علاج جيد ضد تشنج الأوتار» ويكتب باركنسون: «إن عصارة أوراقها إذا شربت مع الخمر المعتق، تساعد بشكل مدهش، في لدغ الأفاعي وعض الكلب الكَلِب». ويوصي جون ويسلي John Wesley في كتابه الطب الأصلي Primitive Physic (24th edn. 1792) بمنقوع الأرقطيون المجفف كعلاج للعقد الخنازيرية King's Evil أو العقد الدرنية Scrofula.

وفي اليابان، وبين المجتمعات اليابانية، في أي مكان تستعمل جذور الأرقطيون كخضار يغلى في ماء مملح ويؤكل إما مع الزبد أو الصلصة مثل الفومي. ويزرع في حدائق التسويق في جنوب فرنسا لغرض مشابه.

والأرقطيون الأصفر (Arctium minus) مشابه في المظهر للأرقطيون الشائع وهو بالمثل ينمو إلى ارتفاع يتراوح بين ٢ و٣ أقدام.

---

(١) نوع من العشب ينمو في حقول القمح.



المَرقئة أو كزبرة الثعلب

Paterium sanguisorba

العائلة

Rosaceae

Eng. Burnet (salad)
Fr. Petite Pimprenelle;
Pimprenelle des jardins
Ger. Kleiner Wiesenknopf

إن مرقئة السلطة أو الحديقة قد حصلت على اسم جنسها من كلمة Paterion أو كأس الشرب ـ لأن أوراقها، في الأزمنة القديمة، كانت تستعمل في تحضير كثير من المشروبات. وقد وضعت في استعمالات مشابهة في أزمنة أكثر حداثة لأن كلببر يقول: إن اثنين من السوق أو ثلاثة مع الأوراق إذا وضعت في كأس من النبيذ، لا سيما الكلاريت claret (خمرة بوردو الفرنسية) من المعروف أنها تسرّع النفس وتنشط وتبهج القلب وتبعد الوسواس» (الذي يبدو أنه كان مرضاً عقلياً منتشراً تماماً خلال القرنين السادس والسابع عشر، ويضيف أنه جيد للتجشؤ الانفعالي ولاندفاعات (قولبة) المعدة».

وكان لمرقئة السلَطَة مكان منتظم في حدائق الأعشاب القديمة وقد أوصى السيد فرانسس باكون Fnancis Bacon بزراعة كل المماشي بالمرقئة، والصعتر ونعنع الماء» فهي تعطر الجو بشكل بالغ اللطف، عندما تداس أو تسحق».

وتخرج الأزهار الحمراء الأرجوانية الداكنة فوق ساق يتراوح ارتفاعه بين ١ و٢ قدماً والوريقات البيضية المسننة ذات الرائحة والمذاق الذي يذكر بالخيار تستعمل من حين لآخر في السلطات ولهذه الغاية يجب أن تقطع وهي فتية لأنها، بغير ذلك تكون معرضة لأن تكون خشنة، عسرة المضغ والهضم.

والمرقئة الكبيرة (sanguisorba acinalis) كانت تُعرف في الأيام الخالية بحشيشة

الدم (الدموية) وكانت تستعمل كعقول موقف للنزف، يرقأ الجروح. ويكتب كوريفون Corevon[*]: «إن النبات المعمر، بأوراقه المركبة وأزهاره البنية الداكنة المرتبة في سنابل مكدسة قائمة، يسكن في السبخات والمروج الرطبة في المناطق الأكثر برودة. وتستعمل أوراقه لخواصها الشافية، وهي توضع طازجة على الجروح - أو مجففة ومطحونة على القروح. ويستعملها سكان السفوح في حالات النزوف». في حين تنمو المرقئة الكبيرة في الأماكن الرطبة وتفضل مرقئة السلطة Salad Burnet أراضي المراعي الجافة، وتنمو بشكل جيد، خاصة في الأراضي الطباشيرية والكلسية.

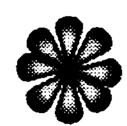
ويصنع خل المرقئة بإضافة نصف أوقية[1] من بذور المرقئة المجففة والمسحوقة إلى كارت[2] guart من الخل. ويجب رج هذا المزيج جيداً مرة في اليوم إلى نحو أسبوعين، بعدها يجب أن يعصر ويصفى ويحفظ في قارورة محكمة السد بالفلينة.

ويسمى afficinalis بالفرنسية Pimprenelle acinale وبالألمانية Blutskugel.

(*) Le Jurdin de L'herboriste

(١) الأوقية الإنكليزية ٢٨,٣٥ غراماً.

(٢) الكارت ١/٤ غالون.



الكبر أو اللصف

Capparis spinosa L.

العائلة

Cappavidaceae

Eng. Caper
Fr. Câpre
Ger. Kaper

وسيكون النطاط عبئاً وستسقط

عنبات الكبر

أكليسياتس Ecclesiastes

قال رحالة إيرلندى «رأيت مرة نامياً في إيطاليا» أجمل بلم[1] أطبقت عيني عليه أبداً وإذ أغضبه أن مستمعاً شك في صدقه، تحداه الإيرلندي إلى مبارزة، حطم خلالها رضفة ركبة خصمه بطلقة من مسدسه فترنح الرجل البائس في ألم مبرح وإذ ذاك أبدى الشاهد الإيرلندي ملاحظة لرئيسه هي أنه على كل الأحوال قد جعل خصمه يقطع بعض حشائش الكَبَر الجميلة.

كَبَر! صاح ابن إيرين Erin «الاعتقاد أن الكَبر، هو هذا» وصاح متجهاً إلى خصمه في سماحة نفس: «لقد كنت محقاً، فلم يكن سمكا بل كبراً هو الذي رأيته نامياً. أرجو عفو فضيلتك؛ فلا تفكر في هذا بعد ذلك»!

قد تفيد هذه الحكاية في بدء المناقشة عندما يحدث أن تمرر مدبراً صلصة الكَبَر على المائدة في مرة قادمة.

إن الكبر ليس عنبات، كما يظن بعضهم، بل براعم الأزهار الدقيقة المخللة،

---

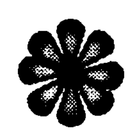
(١) سمك صغير.

ذات اللون الأخضر الزيتوني لعشبة Capparis spinosa، وهي شجيرة صغيرة متوطنة في البلاد التي تحيط بحوض البحر الأبيض المتوسط حيث تنمو في الأماكن المشمسة بين الصخور وفوق الجدران. الأزهار جذابة تماماً، ويمكن أن يزرع النبات في البيوت الزجاجية في إنكلترا. ويأتي اسم الجنس من الكلمة اليونانية Kaptein وتعني «يأكل»، ويحتمل أن ذلك يرجع إلى حقيقة أن الكبر يستعمل كفاتح للشهية.

وفي فرنسا، وإسبانيا وإيطاليا حيث يزرع النبات للتجارة، تقطف براعم الأزهار حالما تبلغ حجم حبة البازلاء، قبل أن تبدأ في التفتح. وبعد أن تبقى في الظلام من ٣ إلى ٤ ساعات توضع في الخل؛ ولا حاجة بها إلى مزيد من الإعداد. وبعد أن تلين بالنقع لمدة أسبوع تنقل إلى خل طازج وتترك أسبوعاً آخر.

وبعد تخليل براعم الكبر، تصفى وتدرج بواسطة المناخل. والأكثر طلباً هي البراعم اللينة الفتية وتصنف من قبل الزرّاع بعزيمة النظير non pareilles، وهي الأغلى ثمناً؛ ثم يأتي على التوالي البالغ الجودة، .fines ثم Copucines ثم surfines فاين (جيد) وCapotes (وكبوتز). ويشحن الكبر في براميل بعد أن يصفى بعناية مرة أخرى ويضغط. وعند وصولها إلى غايتها يعبأ الكبر على الفور مع الخل في زجاجات لحفظها. وما يسمى Cornichons de Caprier هي براعم الكبر الزهرية المخللة، التي سمح لها بالتكون.

وتزهر الشجيرة خلال فصل الصيف كله وتقطف البراعم حالما تظهر. والمراكز الرئيسية للإنتاج التجاري للكبر في فرنسا موجودة حول روكڤير Roquevaire، من الـ .Bouches- du- Rhôlne



الكراويا

Carum Carvi L.

العائلة

Umbelliferae

Eng. Cara way
Fr. Carvi, Cumindes pre's
Ger. Kûmmel

سنأكل تفاح آخر سنة من تطعيمي أنا

مع طبق من الكراويا.

هنري الرابع Henry Iv, IPart II, 5, II القسم الثاني.

بذرة الكراويا هي الثمرة الناضجة المجففة للكراويا، وهي نبات حولي أو ثنائي الحول متوطن في غرب آسيا، وقسم كبير من شمال ووسط أوروبا. وتحتوي الثمرة على بذرتين طويلتين نوعاً ما، والبذور مضلعة بقوة ومضغوطة جانبياً، وهي بطول حوالي ٨/١ بوصة وذات لون بني. وكل من البذور والزيت المستقطر منها يستعمل كطارد للريح في الطب، أو كوسيلة تبهير وتنكيه.

ويزرع النبات، تجارياً، على نطاق واسع في هولندا حيث كان يزرع لقرون. ويقول تيرنر عام (١٥٦٢) «إنها تنمو بوفرة كبيرة في فريزلند Frese، في المروج التي هناك بين مارينهوف Marienhoe وويردن Werden على شاطىء البحر تقريباً. وكانت تزرع على نطاق واسع في إنكلترا يوماً ما، خاصة في اسكس Essex وبدفوردشير Bedfordshire، ولكن إمدادات بريطانيا الآن تستورد من أوروبا، وبشكل رئيسي من هولندة، حيث مشهد الحقول الكاملة من الكراويا تلفت النظر بينها وزهرها في هارلمرمير Harlemmermeer.

والكراويا واحدة من العديد من النباتات المظلية أو الخيمية[١] العطرية التي لها خواص تابلية، من مثل الكمون والشبت، وكانت معروفة جيداً للقدماء، حيث إن الروايات حول استعمالها وردت في بردي إيبرس Ebers papyrus، وهو مؤلف مصري منذ نحو ١٥٠٠ ق م.

وأن بذور الكراويا كانت شائعة في أيام شكسبير يبدو من دعوة مالك الأراضي شالو Shallow لفولستاف Folstaf وهي المقتبسة في رأس هذه المادة، وكمثال على بقاء التقاليد الإنكليزية، عادة تقديم التفاح المشوي مصحوباً بصحن من بذور الكراويا وهي مازالت باقية في ترينتي كولج في كمبردج Trinity College, Camgridge.

وفي وقت ما، يبدو أن جذر النبات كان يؤكل كخضر، لأن باركنسون يقول؛ «إن جذور الكراويا يمكن أكلها كالجزر، وبسبب مذاق البهار الذي يدفىء، ويريح المعدة الضعيفة الباردة» ويقول الكاتب نفسه أيضاً: إن بودرة البذرة إذا وضعت في كمّادة، تزيل البقع السوداء والزرقاء للضربات والكدمات».

واستعمال بذور الكراويا في إنكلترا قليل نسبياً سوى في كعك البذور، ولكن ربة البيت الألمانية لا تخفق، مطلقاً، في الاحتفاظ بمخزون من البذور لديها لتضيف نكهة إلى الشوربات، والسوركروت أو الكروت، وأيضاً إلى الجبن. وتشكل البذرة، أيضاً، أحد مكونات الخبز في كثير من البلاد وتستعمل من قبل كل من الألمان والروس لصنع المشروب الروحي المعروف باسم كومل Kümmel[٢]. وفي كثير من البلاد في وسط أوروبا تنثر بذور الكراويا على الخبز تحت اسم الكمون «Kumin»، مما أدى إلى بعض الخلط.

وقد تخيل أسلافنا أن الكراويا تحدث الاطّراد في الحب ولهذا السبب كانت تشكل مكوناً أساسياً في أشربة المحبة.

ويستعمل ماء الكراوية كطارد للريح للأطفال، ومنذ ٣٠٠ سنة ماضية كان كلبير يوصي بالفاكهة المسكرة بالكراويا كأكثر علاج يمكن أن يعجب أولئك الذين تزعجهم الغازات». والزيت الطيار الحاوي على الكارفون Carvone (الذي يوجد، أيضاً، في

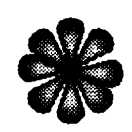
---

(١) نسبة إلى العائلة المظلية أو الخيمية umbelliferae.

(٢) طعام يعد من الكرنب المخمّر.

زيوت الشبت والكمون)، يستعمل في تعطير الصابون ومختلف مواد التجميل، من مثل زيت ڤينوس Huile de Vénus الفرنسي.

ختاماً هناك ملاحظة للخبير في اختيار المآكل والخمور مختارة من كتاب المستر رد غروف Mr. Redgrove؛ أروع «التوابل والبهارات spicesand Condiments» حيث يكتب: «يشكل مسحوق بذور الكراويا الممزوج بآثار من السكر والذي يرش فوق الخبز والزبد إضافة مثيرة للإعجاب لجن غورغونزولا، وهو تركيب إذا تذوقته مرة قومته تقويماً عالياً».



القنطريون

Erythracaea centaurium (Persoon)

العائلة

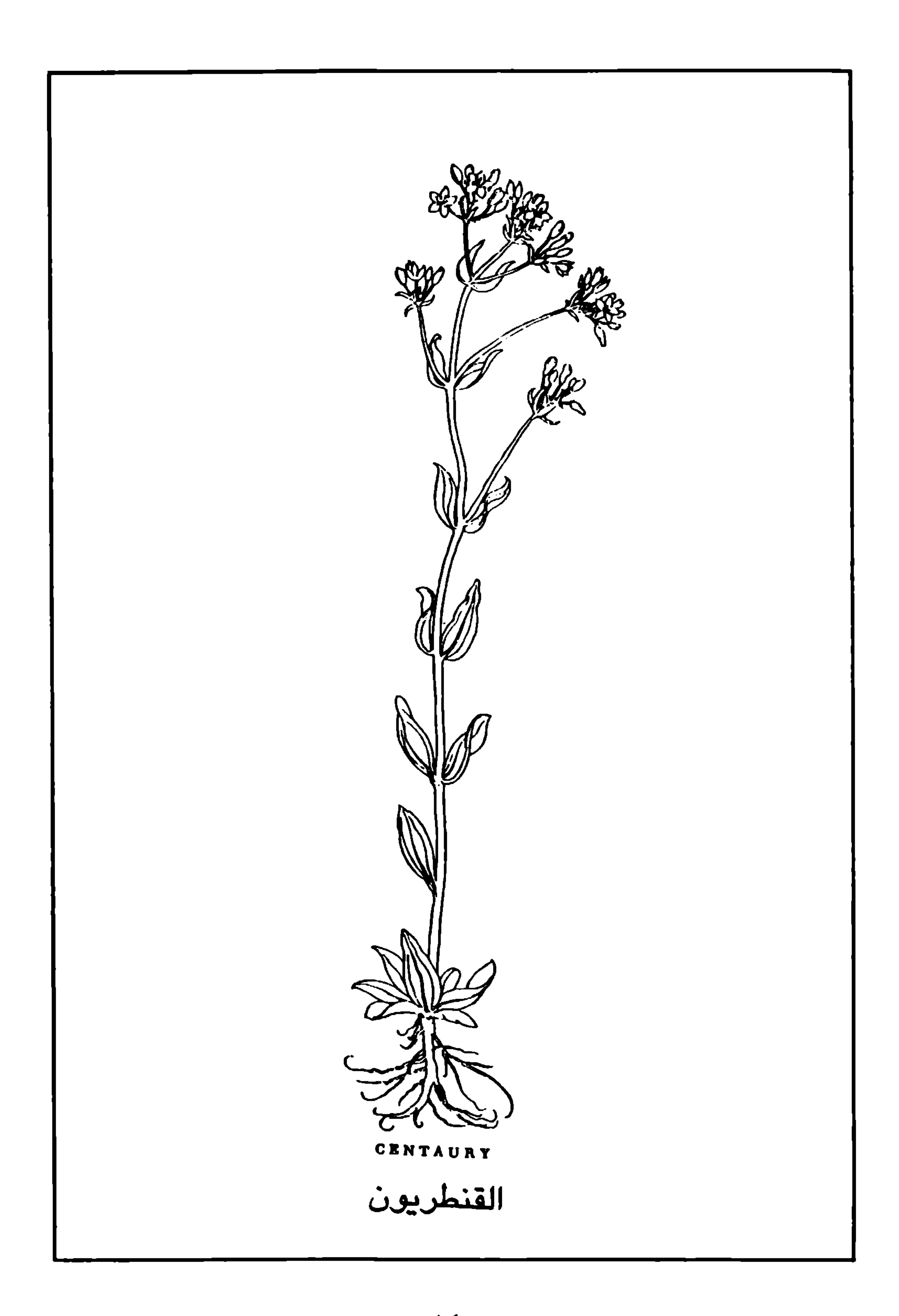
gentianaceae

Eng. Centaury
    Earth-gall
Fr. Petite cen tauree;
    Herbe a mille florins;
    gentianelle
Ger. Tausend gûlden kraut; Biberkraut; Erdgalle

وهناك يعطي القنطريون الشعلة الصحية
التي تأخذ من شيرون chiron
السيسالياني Thessalian
لوكان فارساليا Lucan Pharsalia

من أسماء اللوكان فارساليا القنطريون كأحد النباتات التي كانت تحرق بهدف إبعاد الأفاعي. وتعني صفة الجنس «أحمر»، من اللون الأحمر الوردي للأزهار التي تنمو في جماع الأزهار الطرفي أو الرؤوس الصغيرة، ويقال إن اسم النوع مشتق من شيرون، القنطور[١] اليوناني الذي علّم الجنس البشري فائدة الأعشاب الطبية وعالج نفسه بالقنطريون من جرح تعرض له عرضاً من سهم مسمم بدم الهيدر[٢]. وقد حلل الألمان، على أي حال، كلمة centaurium إلى centum و aureos، وسموه «العشبة ذات الألف غيلدر» guilder[٣]، وبهذا حصلوا على دعم الفرنسيين الذين يعطون النبات الاسم الشعبي «العشبة ذات الألف فلورين».

(١) كائن خرافي نصفه رجل ونصفه فرس.
(٢) الهيدر أو العُدار هي أفعوان خرافي ذو تسعة رؤوس
(٣) الغيلدر وحدة نقد هولندي



CENTAURY

القنطريون

والنبات واحد من عائلة الجنتيان، ومثل أقاربه يقوم كمقوٍّ عام ومقوٍّ معدي. وربما كان أكثرها جميعاً مرارة، وكما يقول كلببر، «إنه مفيد جداً صحياً ولكنه ليس جذاباً جداً وكدواء شعبي، يستعمل على نطاق واسع كعلاج للتخمة في صورة منقوع يعد بصب الماء الغالي على الأوراق بنسبة أوقية[1] واحدة من الأوراق إلى بنت[2] واحد من الماء. ويستعمل العشابون أوراق القنطريون أيضاً، ممزوجة بأوراق البرباريس.

وفي العصور الوسطى، كانت النباتات وثيقة الارتباط بالسحر، ولكن بين المعارف التقليدية الخرافية، التي وجدت تصديقاً حتى في عقول العلماء، فإن هذه الرواية عن القنطريون من قبل البرتوس ماغنوس Alberts Magnus ستلقى بعض الهزيمة حيث يكتب: «يؤكد السحرة لنا أن هذه العشبة لها مزية وحيدة، لأنها إذا مزجت بدم أنثى الهدهد ووضعت في مصباح مع الزيت فإن كل الحاضرين سيرون أنفسهم مقلوبين رأساً على عقب وأقدامهم في الهواء. وهو يقول أيضاً: «ضع القنطريون تحت أنف أحدهم تجد أنه يهرب بأسرع ما يمكن أن تحمله ساقاه» ويضيف: «هذه الوصفة مؤكدة النجاح».

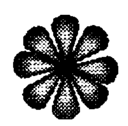
والقنطريون الكبير greater-or More-Centaury في كتب الأعشاب القديمة يبدو أنه كان الحشيشة الصفراء (chlora perfaliata) وتسمى chlorette في فرنسا. وفي ترجمة ليناكر Linacre لماسر Macer نقرأ: More-[*]Centory أو Earthgall القنطريون الكبير، له أوراق تشبه أوراق القنطريون الصغير Lesse centory[*]، ولكنها أكثر بياضاً، وأزهاره صفراء ولا توجد إلا في القمة».

كان دواء القرن السابع عشر للنِقْرِس، المعروف باسم ذرور دوق بورتلاند» لأنه كان يقال بأنه قد شفاه من هذا المرض، مزيجاً من جذر الجنتيان، وأوراق الجعدة والزراوند والقنطريون.

(١) ٣٨,٣٥ غراماً

(٢) ١/٨ غالون.

(*) الكتابة باللغة القديمة.



البابونج

Anthemis nobilis L.

العائلة

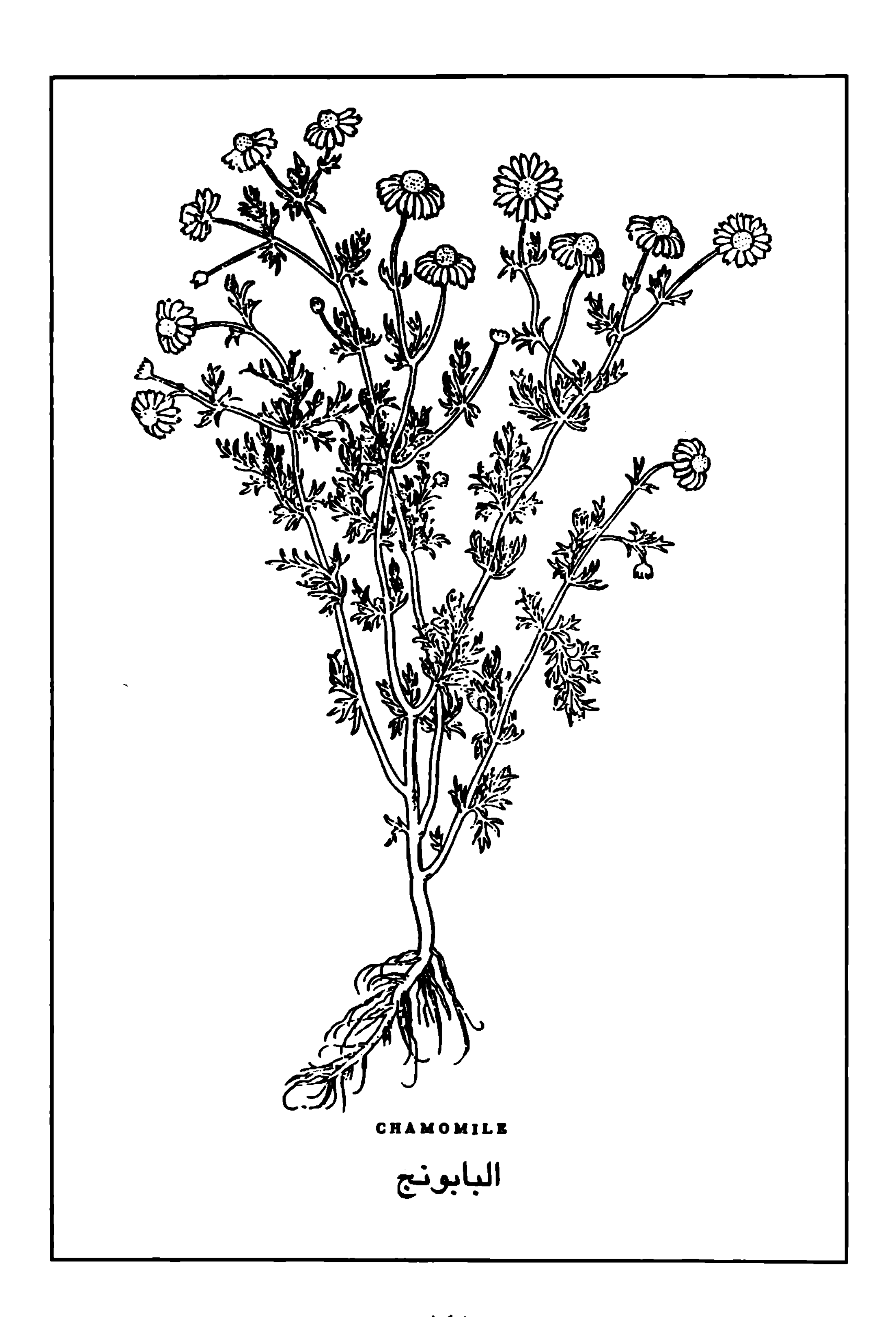
Compositae

Eng. chamomile
[Common or Roman]
Fr. Camomille nable;
Anthémide
Ger. Romische kamille; Edle kamille

يطلق الاسم بابونج بغير دقة على عدد من النباتات ولكن الاثنين اللذين يسميان بهذا الاسم بأكثر أمان هما الأنتيمس Anthemis والماتريكاري Matricary وسمي الـ Anthemis nobilis في البداية «رومان Roman» من قبل الفيلسوف الإنساني الألماني للقرن السادس عشر يواكيم كاميرارايوس Yaachim Camerarius، الذي وجده في أسفاره ينمو قرب روما.

ويقول وليم تيرنر William Turner في كتاب «الأعشاب الجديد»: إن له أزهاراً تشع بشكل عجيب بلونها الأصفر... ويمكن تسمية العشبة الزهرة الذهبية.... وهي كثيرة جداً في إنكلترا حتى إنها لا تنمو فقط في الحدائق، بل أيضاً، على مبعدة ٧ أميال فوق لندن حيث تنمو برية في الحقول، وفي الأراضي الخضرة المعشبة في ريتشموند Rychmonde وبرانتفورد Brantfurde... «ولكن مع أنها كانت غزيرة جداً في أيام تيرنر، فإن البابونج الشائع لم يكن كذلك، ومع اسمه ووجوده في كل مكان في إنكلترا لكنه ينحصر بشكل رئيسي في الجنوب، وينمو برياً وبغزارة في كورنوول Carnwall.

ويزرع في هامبشير Hampshire، وسُري Surrey وأقاليم أخرى للأغراض الطبية. ويزرع تجارياً في فرنسا، وبلجيكا وهنغاريا وأجزاء من ألمانيا.



CHAMOMILE

البابونج

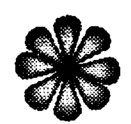
وقد أطلق اسم النوع nobilis على هذه العشبة على أساس مزاياها العلاجية، التي اشتهرت من أجلها لقرون، والحجّامون الأنكلوساكسون يطرون مزايا المايسين Maythen، مع أن الآنسة هويلريت قد كتبت: أما بالنسبة لمايسين أسلافنا، فإننا لا نعرف بصورة مؤكدة إذا ما كان أو لم يكن هو البابونج الحقيقي، فربما يكون البيريثرم Pyrethrum inodarum، الذي يسمى Feverfew شجرة مريم أو الكوبل، أو القرتانيون أو بابونج البقر أو بالإنكليزية (febrifuge) وذلك من استعماله كملطف للحمى أو ماتريكاريا Matricaria chammomila وهو نبات مشابه ينمو في الأراضي البور، وكان سابقاً يزرع في بلجيكا».

وهذا النبات المعمر المتفرع كثيراً ما يزرع في الحدائق ليشكل بساطاً كثيفاً مندمجاً يبدو أنه لا يعاني من الظروف السيئة كالوطء حيث تحت الضغط يعطي رائحة شذية.

وأزهار البابونج الشائع صغيرة وبتلات الأزهار المحيطين بيضاء والمراكز صفراء ذهبية، والمستخلص من الهامات الزهرية المتفتحة المجففة، والزيت المستقطر Olium Anthemidis قانونيان في الأقرباذين البريطاني ويستعملان كمقوٍّ عام ومقوّ للمعدة.

ومنقوع البابونج مسكن لطيف كثير الشيوع في فرنسا ويلاحظ شارل استيين charles Estienne، في كتابه Maison Rustigue ترجمة ريتشارد سيرفلت Richard Surflet: البابونج فريد في جودته في التسكين والصرف والتنقية، وفي هذا المجال ليس هناك علاج أفضل منه للتعب والكلال والإرهاق دون أسباب خارجية مباشرة، عن طريق الحمامات التي تجري باستعمال أوراق وأزهار من ذلك المصدر». وهو أحد المكونات في الصيغ المختلفة للفرموث Vermouth.

ويزرع الصنف المزدوج الأزهار تجارياً، حيث إنه مفضل للاستعمال الطبي، ولكن في الحدائق الخاصة، فإن الأكثر وجوداً عادة هو الصنف المفرد الأزهار. وأفضل وقت لجمع الأزهار هو عندما تبدأ الأزهار اللسانية الشعاعية البيضاء في الانحناء، ولكن قبل أن تفقد الأزهار القرصية الصفراء لونها.



أقحوان العرب أو البابونج الألماني أو البابونج البري أو عين القط أو حبق البقر أو رجل الدجاجة

Marticaria chamomilla L.

العائلة

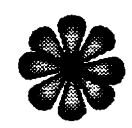
Compositae

Eng. Chamonile
[german]
Fr. Camamille Cammune;
OEil de saleil; Amerelle
Ger. Echte kamille; Blûtenthee

يعطينا اسم الجنس المفتاح لاستعمال العشبة في القرون الماضية حيث كانت توصف لعدد من أمراض النساء، لأن القيمة العلاجية لهذا النبات كانت مدونة سابقاً في زمن ديوسكوريدس.

ويشبه الماتريكاري Matricary شبهاً قريباً الأنتيمس Anthemis في طبائعه وفارعه (أوراقه) وفي المظهر العام ولكن القرص الزهري أو الكرسي، بدون الحراشف الموجودة في الأخير. وهناك ثلاثة أصناف من هذا النبات توجد في أوروبا الغربية هي: Matricaria chamomilla: أو البابونج البري الذي يشبه شبهاً قريباً Anthemis Catule عشبة آيار النتنة Stink mayweed (القُحوان)؛ و M. inodora، أي الماتريكايا عديمة الرائحة؛ M. discoidea، البابونج القرصي.

وينمو أقحوان العرب برياً بكميات كبيرة في هنغاريا في منطقة ديبريسين Debrecsen، ويحصد هناك لاستعماله كأحد مكونات غسول الشعر.



السرفيل أو المقدونس الافرنجي

Anthriscus cerefalium (Hoftman)

العائلة

Umbelliferae

Eng. Chervil
Fr. Cerfeuil
ger. Gartenkerbel

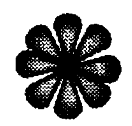
كثير من الشيبول والشيفريل
والكرز الناضج
بيري بلاومان Piers Plowman

مع أن زراعته شائعة في حدائق المطبخ في الخارج، فإن السرفيل نادراً ما يوجد في إنكلترا. وهذا مؤسف لأن نكهته لطيفة تذكر بالكراويا ولا مشقة في زراعته. وهو عشبة حولية جذابة، وسوقه تنمو إلى ارتفاع يتراوح بين قدم واحد و١٨ بوصة ولونه أخضر زاهي وأوراقه شريطية، وأزهاره رقيقة بيضاء تحمل في مظلات أو (خيمات).

وللزخرفة والتتبيل له المظهر التزييني الذي للبقدونس، ويمكن استعمال الأوراق للتتبيل، وفي السلطات والشوربات (الحساء). وهو أحد مكونات «الأعشاب الناعمة» الفرنسية fines herbes ويكتب جيرارد: «يستعمل السرفيل كثيراً جداً بين الشعب الألماني في نوع من اللوبلولي (الثريد) Lobloll أو الهتشبوت Hatchpat الذي يأكلونه ويسمى وارموث Warmus». (والوارموث warmocs هي الكلمة الألمانية للإنتاج العام لحديقة السوق) ويعد حساء السرفيل حساءً مترفاً في هولاندا يحضر كما يلي: خذ نصف ليتر من الماء المملح و٤٥ ـ ٦٠ غراماً من أزهار السرفيل، و٥٠ ـ ٧٠ غراماً من الزبد، وثلاثة ملاعق كبيرة من السرفيل المقطع قطعاً صغيرة (ناعمةً) وبيضة أو بيضتين. سخن الزبدة وفيها الأزهار مع التحريك المستمر حتى الغليان

تقريباً؛ ثم أضف السائل بكميات صغيرة، مع التحريك ودع هذا يغلي نحو ١٠ دقائق. ثم امزج به السرفيل المقطع قطعاً ناعمة، ثم صب على البيض الذي سبق خفقه في صحن الحساء.

إن اسم السرفيل الحلو الكبير يعطي للسزلي الحلو Sweetcicely Osmorrhiza longistylis.



الثوم المعمر

Allium schoenoprasum

العائلة

Liliaceae

Eng. chives;
Rushleek
Fr. Ciboulette; Petit porreau
Ger. Schnittlauch

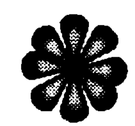
كان الثوم المعمر في وقت ما يزرع على نطاق واسع في إنكلترا، وعندما زار بيتر كالم Peter kalmالعالم الطبيعي الفنلندي إنكلترا في عام ١٧٤٨ ، لاحظ أن الثوم المعمر كان بين الخضر الأكثر زرعاً في حدائق التسويق حول لندن لأنه كان يعتقد أنه «ألطف من البصل» ذو نكهة «فواحة» ولكن مع أنه الأجمل نكهة والأصغر أيضاً بين عائلة البصل فإن الثوم المعمر اليوم أكثر شيوعاً بكثير في الاستعمال لأغراض الطهي في فرنسا منه في إنكلترا.

والاسم المحلي الإنكليزي المعطى لهذا النبات، وهو «rushleek» في بعض أنحاء إنكلترا، وهو ترجمة حرفية للاسم النوعي schoenoprasum. في هولندا وبلجيكا يسمى brieslook، وله المعنى نفسه.

وينمو النبات في أي تربة تقريباً ويمكن تربيته من البذرة، مع أن إكثار النبات عادة يتم بتقسيم المراريش (أو الأفراخ) في الربيع أو الخريف وكل بصلة دقيقة (التي يجب أن لا تؤكل) تعطي نباتاً جديداً مستقلاً؛ ويمكن بسهولة زراعة حوض أو مسكبة جميلة مما يزيد الدهشة لأن هذا النبات قد أصبح عشبة عتيقة الطراز.

وتبدأ السنابل المجوفة الخضراء في الظهور في أوائل الربيع، وهذه «الحشيشة» يمكن قطعها عدة مرات في الفصل، والأوراق عند تقطيعها قطعاً ناعمة تعطي لمحة دقيقة من نكهة البصل وهي رائعة في تنكيه الأومليت وأحد مكونات السلطة. وحيث

يكون الجو معتدلاً فإنه يمكن جمع هذه العشبة على مدار السنة تقريباً. ويجب أن لا يسمح لهذا النبات بأن يزهر في حديقة المطبخ، حيث إنه لا يمكن جمع كل من العشب والبذر من المجموعة نفسها من النباتات، ولكن في حديقة الأعشاب يمكن زرعه كحاشية جذابة، حيث تكون الأزهار القرنفلية الجذابة بمجموعها فوق سوق بارتفاع حوالي قدم واحد أو أقل.



الناعمة القاسية أو القصعين القاسي

Saliva Sclarea L.

Labiatae العائلة

Eng. clary
Fr. sauge sclareé;
Orvale; Toute-bonne
Ger. Muska teller Salliei

البقدونس والناعمة القاسية

وأضف المريمية (القويسة)

وكل الأجزاء العصارية من الأعشاب

جون غاردنر John gardner

«العمل الحدائقي Feate of gardening»

النبات التزييني الساحر ذو القنابات القرنفلية المدببة والأزهار الزرقاء - الأرجوانية، كان يستعمل في العصور الوسطى لتصفية الرؤية، ولهذا السبب حصل على اسمه الإنكليزي الشعبي Clory أو العين الصافية وكتب جيرارد أن الناعمة الأرجوانية كانت أجنبية في إنكلترا ولكنه يضيف «إنها تنمو في حديقتي». ويحتمل أنها قد أدخلت إلى إنكلترا في البداية من جنوب أوروبا خلال القرن السادس عشر.

ويبدو أنها كانت عشبة طعامية مألوفة في العصور الوسطى، وتظهر بين مكونات أعشاب، الأومليت في كتاب Le Mènagier de Paris ولكنها في الوقت الحاضر، لا تستعمل كعشبة مطبخية إلاّ محلياً في بعض أنحاء فرنسا.

وطبقاً لاتمولر Ettmûller كانت العشبة في وقت ما تستعمل كمادة للغش من قبل تجار الخمور الألمان الذين كانو يعدون منقوعاً من الناعمة القاسية وأزهار الخُمار

(البيلسان) ثم يضيفون السائل الناتج إلى خمر الراين Rhine wine. ويقال إن هذا كان «يحوله إلى شبيه الموسكاتل». ومن هنا كان الاسم الألماني للنبات. ويكتب ليت lyte في ترجمته دودوينز Dodaens للأعشاب: «إنه يجعل الناس سكارى ويسبب الصداع، وعليه، فإن بعض مخمري الجعة يغلونه مع جعتهم بدلاً من الجُنجل (حشيشة الدينار) وكان خمر الناعمة معروفاً بخصائصه المخدرة»

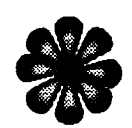
وفي هذه الأيام، تزرع الناعمة تجارياً من أجل زيتها، الذي يستعمل في صناعة مواد التجميل وكمثبت للعطور. وهو زيت غني بعطره، ذو رائحة شبيهة بالعنبر.

والمريمية البرية أو البوية (Salvia verbenaea) نبات أصغر من مريمية الحدائق القاسية، حيث ينمو إلى ارتفاع ما بين قدم واحد و١٨ بوصة وهو متوطن في بريطانيا ويسمى أحياناً Vervian sage، وخواصه الطبية أقوى، نوعاً ما، من خواص الصنف الحدائقي. وهذا هو النبات الذي كان معروفاً لدى الرهبان باسم Oculus christi من قوته في تصفية الرؤية ويقول لوسون Lauison عنه: إذا وضعت إحدى هذه البذور في العين، فإنها خلال ٣ أو ٤ ساعات ستجمع جلداً غنياً، وتنقي العين ثم تندفع خارجة دون إيذاء العين».

ويكتب جيرارد عن المريمية البرية إنها تنمو برية في كثير من الأماكن الجرداء المختلفة في كل البلاد تقريباً لا سيما في حقول هولبورن قرب غرايزان grayes Inne وعلى الطرق العامة عند نهاية الأسوار القرميدية. وفي أطراف شلسي chelsey بجوار لندن على الطريق العام عندما تتجه من قصر الملكة في ريتشموند Richmond إلى جوار الماء وفي مختلف المناطق الأخرى» ويوصي ليت Lyte بشرب بذورالمريمية البرية مع النبيذ كمثير للشهوة الجنسية.

وبين أصناف الناعمة المزروعة ما يعرف باسم ناعمة الڤاتيكان وهي الأجمل بدرجة كبيرة جداً. وهي كثيراً ما تنمو إلى ارتفاع خمسة أقدام ويقال إنها قد زرعت، في الأصل، في حدائق الڤاتيكان.

وتزرع الناعمة القاسية تجارياً في البروڤانس Provence لتستعمل كعطر داعم (مثبت) Parfumde support في صناعة العطور الفرنسية، ومن أجل دكان العطارة تجمع الأزهار عندما يكون النبات بكامل ينعه ومن أجل صناعة العطور عندما ينتهي الإزهار.



سورنجان الخريف أو قاتل الكلب أو حافر المهر أو أصابع هِرْمس. أو حبوب وزهر اللحلاح

Clchicum autumnale L.

العائلة

Liliaceae

Eng. Calchicum
Autumn Croeus;
Meadaw Saffron;
Fr. Calchique d'automne;
tue chien; Dame nue
Ger. Herbstzeitlose; Nackte jungfer

أو يلطف كل عصارة مؤذية

يعطيها الكولشيان السام النامي في الأراضي الكنسية

هوراس Horace

الأسماء الشعبية لهذا النبات الجميل مضللة. فهو ليس زعفراناً، وليس له أي علاقة بالزعفران وهو الإنتاج التجاري لـ C. sativus وهو الزعفران الحقيقي. وهو نبات سام، ويستعمل منه الكورمة (الكعب) والبذور في الطب، مع أنه لا يمكن مطلقاً بأية حال أن يستعمل كعلاج منزلي وإذا كان ذات يوم شائعاً في غلوسسترشير gloucestershire وهيرفوردشير Herefordshire، فإنه قد استبعد تدريجياً من قبل الفلاحين بسبب خاصته السامة، وهو الآن يستورد بشكل رئيسي من جنوب أوروبا حيث يزرع لإمداد بيوت العقاقير به.

والكورمة قصيرة، لحمية، بصلية، وتجمع في الصيف. وتعد الكورمات الجافة للتسويق بإزالة الجلد الغشائي الخارجي والداخلي اللذان يضمانها، وتقطع

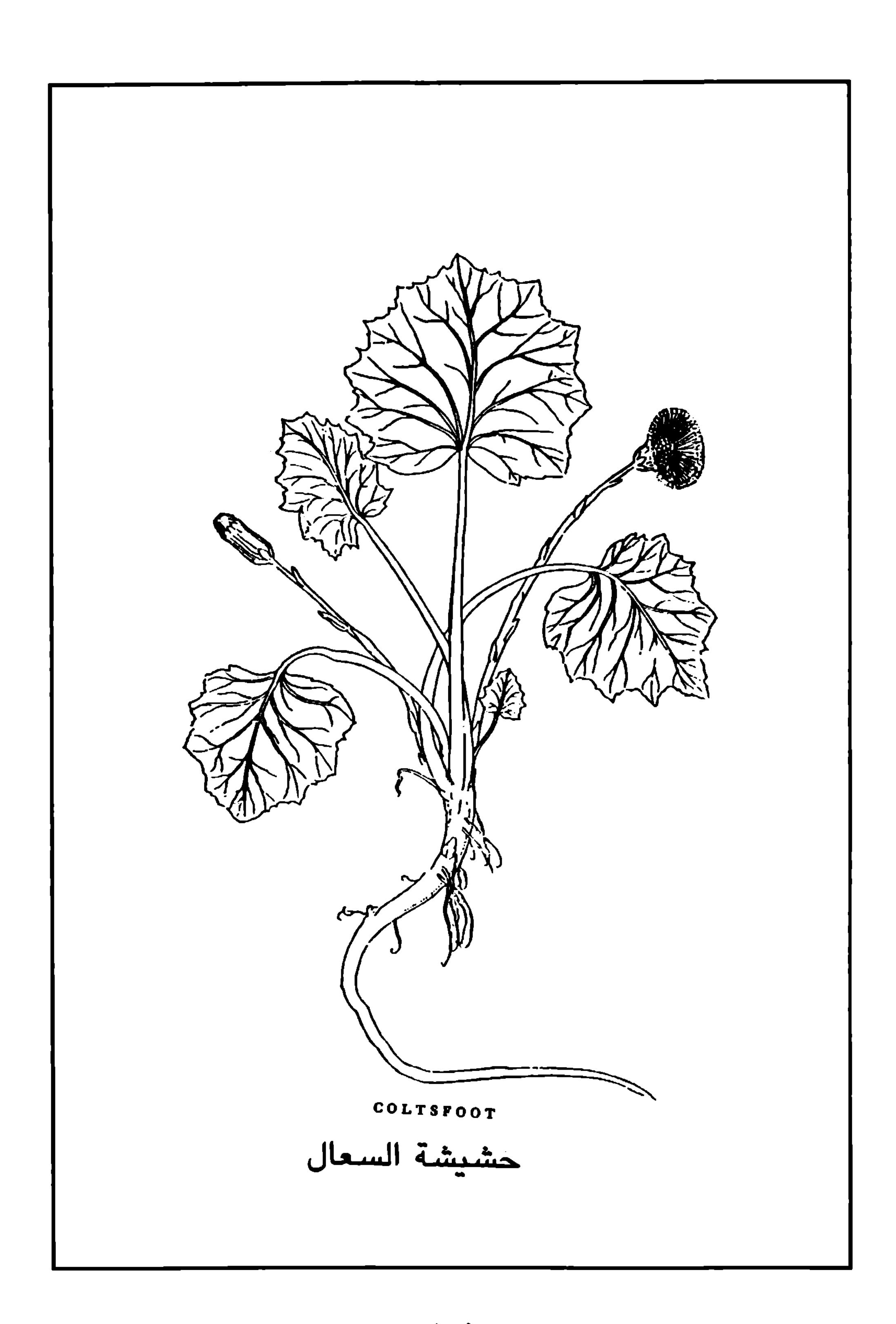
شرائح ثم تجفف على حرارة غير عالية جداً. والكولشيسين وهو شبه القلوي الموجود في الكورمة والبذور، يستعمل كعلاج وصفي (خاص لإصابات النقرس. والكولشيسين شبه قلوي غير متبلور، شديد السمية ذو لون أصفر باهت وهو يسكن الألم والالتهابات الحادثة بنتيجة الالتهابات المفصلية النقرسية الحادة ولكن يجب مراعاة الدقة الكبيرة في تعاطيه إذ يمكن أن يؤدي الاستعمال المستمر إلى تشوش الجهاز العصبي المركزي.

وقد عرف العشابون القدامى القيمة الدوائية للسورنجان، مع أن شبه القلوي لم يعزل حتى عام ١٨١٩، وحتى الآن، فإن فعله غير مفهوم تماماً. وقد حذر جيرارد كل من يأكل السورنجان بالخطأ بأن «يشرب حليب البقر وإلا فإن الموت ينتج على الفور». ويخبرنا ديوسكدريدس (في ترجمة غودير goodyer) بأن أكله يقتل بالصدمة مثل الفطر». وسمى سقراط Theophrashus النبات Ephemeron، وهو اسم يحتمل أنه يعني أن آكله سيىء الحظ لأنه لن يعيش أكثر من يوم.

وعلى الرغم من ذكره في الأقرباذين اللندني لعام ١٦١٨، فإن السورنجان كان قليل الاستعمال طبياً، لاعتباره «فاسداً وساماً» حتى أُكْسِبَ الشعبية حوالى عام ١٧٦٣ من قبل بارون ڤيينا، ستورك storck، الذي أوصى به كعلاج للنقرس، الذي كان شديد الشيوع في حينه. وكان أيضاً أحد مكونات العلاج السري الشافي من جميع الأمراض، الذي اشتهر في علاج النقرس والمسمى Eau Médicinale de husson وقد اشتهر أثناء حكم لويس الخامس عشر Louis XV.

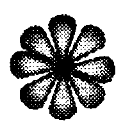
وأزهار السورنجان عادة ذات لون ليلكي (أرجواني فاتح) ولكن هناك أصناف مختلفة ذات أزهار مختلفة الألوان. ويمكن تمييزها عن الزعفران الخريفي الحقيقي (الجادى) Croeus nodiflorus، حيث له أسدية بدلاً من ثلاثة واسم Calchicum مشتق من Calcis في آسيا الصغرى، حيث ازدهر لقرون، ولأن في زمن الإزهار لا توجد أوراق، أخذ النبات في كثير من البلاد الاسم الشعبي «السيدة العارية Naked lady» (انظر الاسم الفرنسي «Dame rue» والاسم الألماني «Nackle jungfer».

وبسبب سميته للحيوانات، فإنه كثيراً ما يقتلع من قبل الفلاحين من المروج، وما زال يزرع، إلى حد ما، في إنكلترا في مزارع الأعشاب، حيث تجمع الكورمات حالما تنضج الثمار في حزيران وتموز. والإفادة من الكورمات على أي حال قد أصبحت أكثر ندرة في الصناعات الكيماوية التي تفضل الآن البذور كمادة خام لاستخلاص شبه القلوي.



COLTSFOOT

حشيشة السعال



حشيشة السعال أو حافر المهر

Tussilago farfara L.

العائلة

Compositae

Eng. Caltsfoot
Fr. Tussilage; Past'âne
Pied de cheval
Ger.Huflattish; Hustwurta;
Eselshuf

ويقول جيرارد إن التسيلاجو أو فول فوت Tussilago or fole-foot أي حشيشة السعال «لها كثير من الجذور البيضاء الطويلة الزاحفة الغليظة نوعاً ما، التي يخرج منها سوق عارية (في بداية آذار ونيسان) حوالى طول شبر، وتحمل في قمتها أزهاراً صفراء تتحول إلى زغب وتحملها الرياح: وعندما تختفي السوق والبذور، تخرج من التربة الكثير من الأوراق العريضة، الخضراء من الأعلى ومن جهة الأرض يكون لونها أبيض أشيب أو مائل للرمادي وهي تأخذ شكل قدم الحصان، ولهذا السبب كانت تسمى Fole foot أو Horse-hoofe حافر الحصان: ونادراً ما تجد أوراقاً وأزهاراً أو لا تجدهما مطلقاً معاً في الوقت نفسه بل إن الأزهار تختفي قبل أن تخرج الأوراق من الأرض».

وبسبب هذه الخاصية، كانت العشبة تسمى من قبل الكتاب القدامى؛ الابن قبل الأب Filius ante patrem, or son before father. وفي بعض أنحاء الأراضي المنخفضة ما تزال تعرف باسم Zoon- Vóór- de vader واسم الجنس للنبات مأخوذ من كلمة tussis وهي الاسم اللاتيني للسعال، ولمئات السنين كانت حشيشة السعال أحد مكونات علاجات السعال. وكثيراً ما تستعمل الأوراق الجافة في التبغ العشبي الذي يوصف للذين يعانون من الربو.

وكانت العشبة تستعمل من قبل ديوسكوريدس للاستنشاق، وقد أيد جيرارد

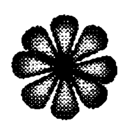
أخذ «دخان الأوراق المجففة عبر قمع وهي تحرق فوق الفحم»؛ وكتب ليناوس Linnaeus في أيامه: «إن السويسريين يعالجون سعالهم بحشيشة السعال التي تستعمل مثل التبغ».

وكلمة فرفارا Farfara وهي اسم النوع لهذه العشبة مشتقة من اللاتينية حبة Far، بسبب مظهر السطح السفلي للأوراق، الذي يبدو كما لو كان مغطى بجريش القمح أو الذرة ـ وفي الواقع أنه زغب قطني.

ومستخلص العشبة، وكثيراً ما يكون ذلك مقترناً بمستخلص أعشاب أخرى مشهور بصفاته العلاجية الصدرية والمسكنة، مثل مستخلص الخطمية والفراسيون. وهو علاج جيد الرسوخ للسعال، ويلاحظ دودوينز Dodaens «أن الأوراق الخضراء لحشيشة السعال المطحونة مع العسال، تعالج وتشفي الالتهاب الحاد المسمى نارسانت أنطونيوس St. Anthonies fire وهو التهاب جلدي».

ولكن عطر حشيشة السعال الذي كان شائعاً جداً في أوائل العصر الڤيكتوري لعلاج نزلات البردّ كان خداعاً دنيئاً لأنه لم يكن يضم أي أثر من حشيشة السعال بل كان يتكون من أجزاء متساوية من بلسم تولو Balsam of tolu وبلسم فراير Friar's Balsam ممزوجاً مع مشروب روحي. وطبقاً لفرني Fernie، قال الدكتور باريس Dr. Paris عنه: «إذا كان لمريض بالتهاب المجاري التنفسية أن يشفى بينما هو يستعمل مثل هذا العلاج، فإني سوف أسميها نجاةً محظوظة أكثر منها علاجاً ماهراً».

وهو نبات معمر، بسوق مزهرة بطول ٦ بوصات، وأوراق كبيرة عريضة قلبية الشكل. وتنمو حشيشة السعال برياً في معظم أنحاء أوروبا، وأزهارها الصفراء الزاهية تبدأ في الظهور في وقت مبكر، في آذار، مع أن الأوراق لا تظهر، كقاعدة حتى أيار.



السنفيتون المخزني أو الكمفري

Symphytum afficinale L.

العائلة

Boraginaceae

Eng. Comfrey;
consound
Fr. Consoude;
Oreille d'âne
Ger. Wallwurz; Beinwell

هذا السنفيتون
الذي به ترتاح الرئتان من بلائهما
تنسون Tennyson

السنفيتون واحد من الأعشاب الطبية القديمة اشتق اسمه تحريفاً من كلمة Con firmare، حيث كانت تستعمل في العصور الوسطى للمساعدة في رأب العظام المكسورة معاً، ويقول بليني: «والجذور لاصقة جداً حتى إنها يمكن أن تلحم أو تغرّي معاً اللحم الذي قطع قطعاً وتحضر بالغلي في قدر ثم تجعل كتلة واحدة: والشيء نفسه يسحقها وجعلها بصورة عجينة، فهي تشفي كل الجروح الحديثة والمتقيح».

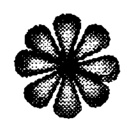
واسم الجنس مشتق من كلمة يونانية تعني «ويوحد»، وهذا الاعتقاد في فعالية العشبة كمرهم ملطف للكسور أعطاها الأسماء الريفية القديمة Knit back, Knit bone. وفي كتاب Speculum Mundi نعرف أن السنفيتون «موصى به بدرجة عالية من العارفين (العلماء) في معالجة الجروح، خاصة في الأجزاء الداخلية والخارجية وفي الاندفاعات والطفح والتمزق والفتق؛ إلى درجة أنهم يؤكدون أن المادة الغروية اللزجة للجذر إذا وضعت في قدر من الجعة وأعطيت للشرب، تزيل آلام الظهر

الناجمة عن أية حركة عنيفة كالمصارعة أو ما شابه والتي يضيف إليها بعضهم «الإفراط في الحب».

ويربط السنفيتون مع لسان الثور، ومثل الأعضاء الأخرى من عائلة لسان الثور له سوق وبرية خشنة وأوراق طويلة خشنة شبيهة، نوعاً ما، بأوراق البوغلص الشائع. «مع كون الأزهار مستديرة ومجوفة كالأجراس الصغيرة» كما وصفها ليت Lyte، والعناقيد المتدلية لهذه الأوراق ذات اللون الشبيه بلون القشدة (أبيض مصفر) أو القرنفلي تظهر مبكراً في التربة الرطبة في الحقول المنخفضة أو عند حوافّ البرك .S tuberosum, نبات أصفر كثيراً من السنفيتون الشائع وهو نادراً ما ينمو إلى ارتفاع أكثر من قدم واحد.

ومع أن السنفيتون غير قانوني، في هذه الأيام، فإنه ما زال يزرع في بعض الأنحاء لخواصه الطبية، حيث تستعمل كل من الجذور والأوراق. ومنقوع الأوراق المجففة (أوقية، ٣٥و٢٨، غراماً، لكل بنت واحد، ٨/١ غالون من الماء الغالي) على نطاق واسع لأمراض الصدر بينما الكمادة المعدة من الأوراق الطازجة تستعمل في إزالة الأورام والتواء المفاصل. ومن الجذور الغروية يحضر مرهم، (والهلام وهو أهم مكون) يحوي القعص (التنين).

وعندما تسحق أوراق السنفيتون، فإنها تطلق شذًى لطيفاً، وعندما تكون فتية فإنها تشكل إضافات لطيفة للسلطات. والأوراق الهرمة يجب تجنبها لأنها خشنة أكثر مما يجب ونكهتها رديئة. والنبات معمر ينمو بوفرة في أية تربة ويحب الظل، ويتكاثر بسهولة، وربما بسهولة كبيرة بتقسيم الجذور. وهو في الواقع أسهل في الزرع منه في القلع ما إن يتمكن في الحديقة.



الكمون

Cuminum cyminum L.

العائلة

Umbelliferae

Eng. Cumin
Fr. Cumin; Faux canis
Ger. Pfeffer-kûmmel

نبات طبي قوي الرائحة، والكمون جيد للعينين

سبنسر ميوبوتموس spenser Muioptmos

والكمون ثمرة ناضجة مجففة لنبات Cuminum Cyminum، وهو نبات عشبي حولي متوطن في مناطق حوض البحر الأبيض المتوسط وشمال إفريقيا، ولكنه يزرع الآن على نطاق واسع، مع أنه في إنكلترا أقل انتشاراً اليوم أكثر مما مضى، ويندر الآن رؤيته في حدائق الأعشاب، ويحتمل أن ذلك بسبب أن البذور أقل استعمالاً بكثير في إنكلترا منها في أي بلد آخر. والكمون نبات صغير نوعاً ما، نادراً ما يتجاوز ارتفاعه قدماً واحداً، وهو ذو أزهار بيضاء أو وردية. والثمرة بطول نحو ١/٤ بوصة، وتتألف من كربلتين تبقيان متحدتين. وثمرة الكمون ذات لون بني مائل للرمادي، وتحتوي على بذرة زيتية بيضاء.

وتستعمل بذور الكمون كتابل لتنكيه الأغذية من مختلف الأنواع والخبز والجبن والنقانق، وفي بودرة الكاري، ومع الشجرة وعنبات العرعر في تخليل (الملفوف) أو الكرنب لصنع الكروت kraut (وهو طعام معد من الكرنب المخمر) وهو لا يستعمل كثيراً هذه الأيام في إنكترا، حيث تفضل عليه النكهة الأكثر اعتدالاً للكراويا، ولكن الكمون ما يزال شعبياً جداً في كل الطهي الشرقي.

وهو عشب كثير القدم ذكر عدة مرات في التوراة، وأيضاً في أعمال أبوقراط

Hippocrates وديـوسـكـوريـدس Dioscoredes، وسـقـراط Theophrastus، وبـيـن اليونانيين القدماء كان الكمون رمزاً للطمع وكان يقال عن البخلاء سخرية بأنهم كانوا يأكلون الكمون. وكان تابلاً شائعاً للطيور في العصور الوسطى، وفي المطبخ القديم، انظر (١٣٩٣) Le Ménagier de Paris حيث يعطي وصفة Cumminée de Paulaille.

وزيت الكمون الذي استبدل الآن طبياً على نطاق واسع بزيت الكراويا، يستعمل أحياناً، كمضاد للتشنج وطارد للغازات ولكن ما يدهشنا الآن كعلاج غريب نوعاً ما قد اقترح من قبل باركنسون، الذي يبين أن «بذور الكمون المطحونة والمقلية مع بيضة مسلوقة تماماً عندما تربط على القسم الخلفي من الرأس تزيل الصداع المزمن».

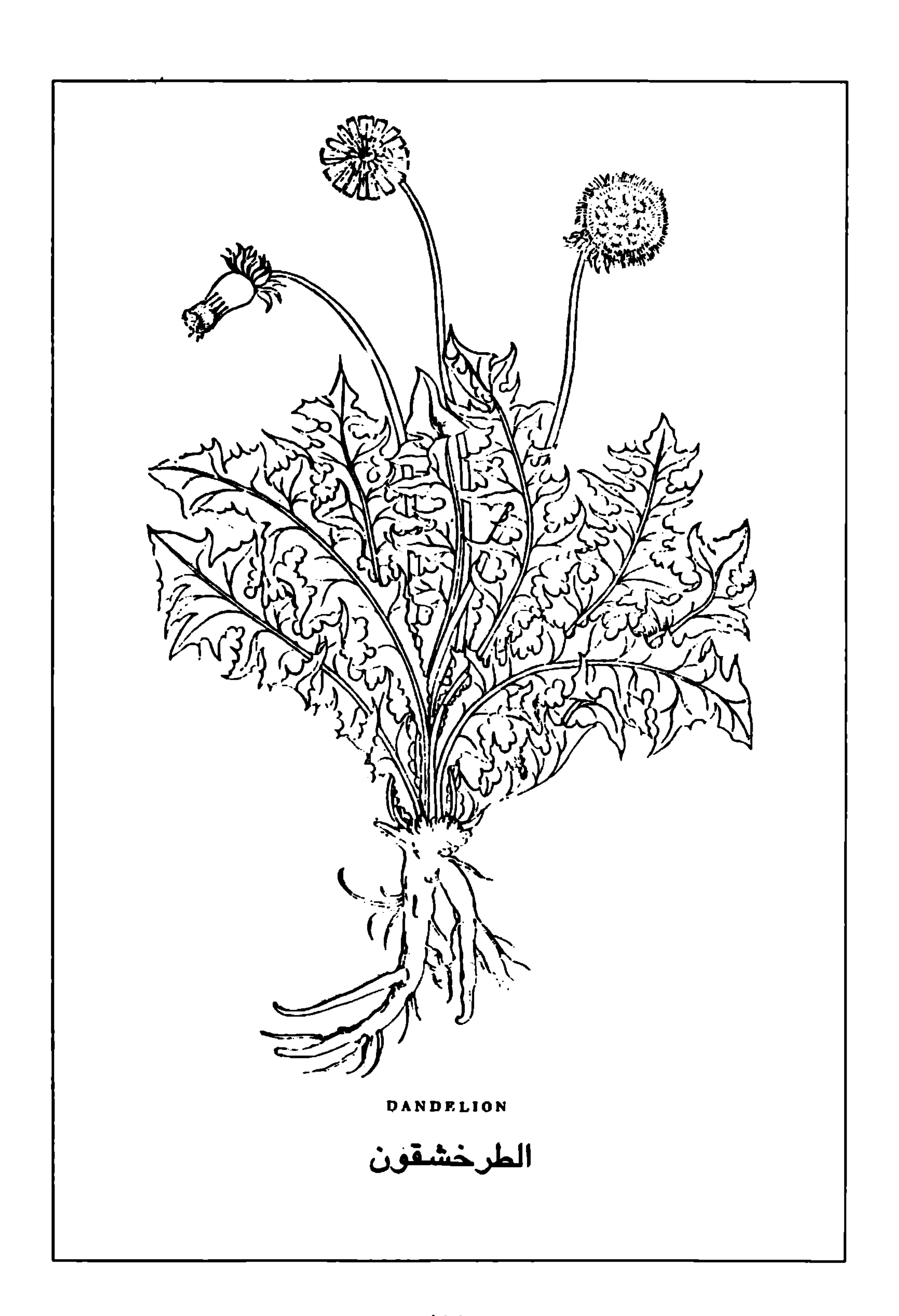
ويقول أيضاً إن «بذور الكمون تجعل أي فرد يستعملها داخلياً يبدو شاحباً، وكذلك إذا طبقها خارجياً، وهو قول يحتمل أنه قد استعاره من بليني[(١)] الذي يوصي بأن أتباع الخطيب والكاتب البليغ بورسيوس لاترو Porcius Latro قد اعتادوا استعمالها ليعطوا أنفسهم شحوباً غير طبيعي دلالة على ساعات الدرس الطويلة.

وكتاب Speculum Munde عملي أكثر. فهو يقول «أمضغ هذه البذور في فمك بعد أكل البصل والثوم أو الكراث، فتزول رائحته ويبعد دخان هذه العشبة البعوض».

ومع أنه حتى وقت حديث نوعاً ماكان للكمون سمعه كعقار فإن استعماله الطبي الرئيسي في هذه الأيام في الطب البيطري.

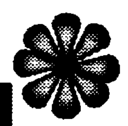
---

(١) التاريخ الطبيعي Natural History, xx. Chap. 57.



DANDELION

الطرخشقون



الطَرَخْشَقون
أو اليوخيد أو هندباء البر

Traxacum afficinale
(Weber)

العائلة

Compositae

Eng. Dandelion
Fr. Dent- de- Lion;
Pissenlit
Ger. gemeiner Lôwenzahn;
Pissblume

الطرخشقون ذو الرأس المصدوم

الذي شرب نار الشمس

روبرت بريدجز Ropert Bridges

إن نبات السلطة الصحي هذا قد أهمل تماماً تقريباً في إنكلترا في هذه الأيام مع أنه ما زال يستعمل في فرنسا على نطاق واسع. وعلى الرغم من أنه الآن عشبة مزعجة في معظم أنحاء العالم، فإن الهندباء البرية الشائعة إذا نظر إليها بازدراء من قبل البساتنة، فإن لها مع ذلك منافعها، واسمها «سن السبع» الذي ربما يكون قد جاء إلينا عن طريق الفرنسيين في زمان النورمان يحتمل أن يكون مشتقاً في الأغلب من أوراقه المسننة، لأن الاسم يبدو أنه الشائع الذي يعرف به في معظم اللغات الأوروبية.

والنورات الصفراء الذهبية الزاهية بزهيراتها الشريطية تفعم بالحيوية أكثر الأراضي البور كآبة وتشبه الرؤوس البذرية الكروية ما إن تتحرر من بذورها ذات الكؤوس الزغبية القحف الحليق، وربما يكون هذا هو الذي أوحى بالاسم الشعبي الريفي تاج القسيس Priest's Cnown.

ومع أن الأوراق، عندما تكون فتية وليست قاسية جداً يمكن أن تستعمل في السلطات أو كأعشاب غذائية، فإن الطرخشقون هو الجزء الثمين، الذي كان يوماً ما يزرع على نطاق تجاري في ألمانيا. والجذر الطازج كثيراً ما يكون بطول قدم أو أكثر، ويفرز عصارة لبنية تحوي التراكساسين taraxacin المر الصافي الشفاف مع الأنسولين واستخلاص التراكساسين يكون بعصر الجذور الطازجة ويحفظ بإضافة الكحول. ويستعمل كمدر للبول، ومن هنا، استمد النبات أسماء «Pissblume», «Pissentit»، كما يستعمل في حالات الوهن المتعلق بسوء الهضم.

ويمكن جمع جذور الهندباء البرية إما في الربيع حيث يكون محصول التراكساسين في حده الأعلى أو في الخريف حيث يكون محصول الأنسولين في حده الأعظمي.

وفي بعض أنحاء أوروبا تصنع قهوة الهندباء البرية من الجذور المجموعة في الخريف التي تغسل وتجفف في فرن ببطء على درجة حرارة هادئة حيث تحمص بلطف حتى تصبح بلون بني ذهبي. وللاستعمال تطحن وتغلى بطريقة القهوة العادية نفسها، والشراب المختمر الناتج يشتهر كمسكن.

ويكتب إيڤلن في كتابة Acetaria: «بالنقع في الماء عدة مرات للتخلص من المرارة فإن الهندباء، رغم مرارتها نوعاً ما، صحية جداً وهي أدنى قليلاً من الشيكوريا والهندباء الخ وسكان الريف الفرنسي يأكلون الجذور وبتلك السلطة البسيطة فإن الزوجة الطيبة هيكال Hecale أكرمت وفادة سيثيوس Thesceus (وهي مناسبة مجدتها كاليماكس Callimachus في الشعر الذي يحمل اسمها).

والاسم Traxacum مشتق من كلمتين يونانيتين: Traxis وهو المرض العيني وakeomau يعالج، حيث يبدو أنه في الأزمنة القديمة كانت العصارة اللبنية للهندباء البرية تستعمل لبعض الأمراض المحددة للعين، مع أن استعمالها لهذا الغرض الخاص كان قد تم التخلي عنه فيما بعد ربما بعد اكتشاف عشبة أخرى أكثر فعالية.

وكمدر للبول فإن الطرخشقون كان موضع طلب كبير في وقت ما (حتى أنه في القرن ١٨ كان يسمى Herba Urinaria وفي هولندا ما زال bedde pissers من قبل أهل الريف).

وأحد أفضل الأوصاف الشعرية جداً للطرخشقون حيث يعقب نورته الذهبية الرأس البذري الرمادي، هو وصف اكسفورد دون جيمس هيردس Oxford don james Hurdes له براعي أبرشية القرية The Village curate ١٧٨٨.

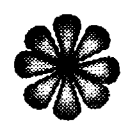
الداندليون هذا

شاب يافع في الكلية يلمع يوماً

بكل الذهب وحالاً يتخلص من بذلته المبهرجة

وقد مسته اليد السحرية لأحد الأساقفة الوقورين، وفجأة وبتبدل غريب

يصبح كاهناً مبجلاً



الشِبت أو السَنوت

Anethum graveolens h.

العائلة

Umbelliferae

Eng. Dill
Fr. Aneth
Ger. Dill

هنا يرعى الحمام المقدس، وهنا الشِبْت
النافع كثيراً ضد الساحر
الفردوس الموسوى
The muoes Elysium

إن اسم الشبت «dill» من كلمة اسكندنافية هي dilla وتعني يهدهد، لأن مستخلص بذور الشبت بالغلي كان يعطى في وقت ما للأطفال ليجعلهم ينامون، أو هكذا يقول معظم الكتاب. ولكن معجم أكسفورد أكثر حذراً ويقول إن «أصل الكلمة مشكوك فيه».

واليوم يزرع الشبت لفائدته كتابل ولكنه في الأزمنة الأقدم كان يعامل كعشب طبي، وعشب سحري ومن هنا كان هذان البيتان الشعبيان:

النفل، ورعي الحِمام، وعشبة يوحنا والشبت   تـعـرقـل رغـبـة الـسـحـرة

ومع الخرافة الكبيرة التي سارت يداً بيد مع الصيدلة في الأزمنة القديمة، علّم فيثاغورس Phthagoras أن الإمساك بالشبت في اليد اليسرى يمنع الصرع.

وفي التراث الشعبي القديم، كان الشبت يعد نبات تعويذة الحظ. وفي ألمانيا، تضع العروس الشبت والملح في حذائها أو جيبها، وفي الفلاندرز كانت العروس تشبك غصن شبت بثوبها.وفي الأزمنة القديمة كان يعتبر أيضاً علاجاً للأرق.ونقرأ في

Speculum Mundi: عن العشبة الخضراء أنها تجلب النوم العميق الآمن؛ وطبقاً لذلك، لدينا مثل قديم.

كل من يلبس رعي الحمام أو الشبت يمكن

أن يـتـوقـف لـلـنـوم فـوق كـل تـل

وفي هذه الأيام يزرع الشبت بشكل رئيسي من أجل استعمالاته الغذائية وللبذور نكهة وعطر يذكران بالكراوية. ويحوي كثير من المنتجات الغذائية على الشبت كمنكّه وأحد أشهر استعمالاته في مخللات الشبت التي كانت شائعة في أيام إيفلين Evelyn، «الذي كان مولعاً بالجيركنز المحصن ببذور الشبت» ويعطي في كتابه Acetavia لعام ١٦٨٠ وصفة «لمخلل الشبت والقنبيط». وأديسون Addison أيضاً «كان دائماً مسروراً بهذا الوقت الخاص من السنة الذي كان موائماً لتخليل الخيار والشبت». وتستعمل أوراق الشبت أيضاً لصنع خل الشبت ويمكن مزجه في صلصة السمك بالطريقة نفسها مثل الشمرة.

والشبت يستعمل في الطب كطارد للغازات، وكل الأمهات يعرفن أن ماء الشبت علاج مأمون للغازات عند الأطفال الرضّع. وفي وقت ماضٍ، بعيد يرجع إلى عام ١٥٢٥ فإن كتاب بانكس Banckes الشهير جداً في الأعشاب ذكر أنه «يزيل الفواق» وهناك نمطان من الزيت يستخرجان من الشبت، واحد من النبات والآخر من البذرة، وهو ذو تركيب ومذاق مختلف، كون زيت البذرة يفضل للتنكيه ويعتمد الحصاد التجاري للشبت على أن النمطين من الزيت هو المطلوب. فإذا كان من العشبة فإن الحصاد يجري مباشرة بعد الأزهار؛ ومن أجل استخراج زيت البذور يجمع المحصول حالما ينضج أول البذور وتترك البذور للنضج تحت غطاء.

واعتاد الشبت أن يزرع في أنغليا الشرقية East Angtia ولكن في هذه الأيام فإن معظم الشبت المستعمل في بريطانيا مستورد. وفي الولايات المتحدة توقف أكرات كثيرة على الزراعة التجارية للشبت شمال الولايات الوسطى والشمال الغربي الباشفيكي.

وأقدم استعمال مسجل للشبت في الطب موجود في البردى الطبي المصري. والكلمة المصرية القديمة للشبت كما يقول وارن ر. داوسن Waren R. Dawson هي imse، ومنها تشتق الكلمة القبطية emise أو amise ـ وهي كلمة مترجمة خطأً في النص المعتمد من التوراة (متى Matthew xx11.25) إلى «anise».



الراتش أو القط الشامي
إينولا أو زعرع

Inula Helenium L.

العائلة

Compositae

Eng. Elecampane
scabwort
Fr. Aunée; Enule Campane
Ger. Alant; Helenekraut

إيليكامبين (الراتش) أجمل أزهار هيلين

يخلط بين البقية، مخزونها من الفضة

رابين Rapin عن الحدائق

كان هذا العشب الفاخر، نبات جميل المشبهه بعباد الشمس (دوار القمر) المضاعف، شعبياً جداً في الأزمنة القديمة، وكان موجوداً دائماً تقريباً في حديقة الأعشاب الإليزابيتية Elizabethan. «وتكون الأزهار في أوجها في حزيران وتموز» كما يكتب جيرارد، ويخبرنا أيضاً أن النبات في زمانه كان يزرع بكثرة. «في الحقول على اليسار وأنت متجه من دنستيبل Dunstable إلى بدل هيل Puddlehill» وفي هذه الأيام، يزرع تجارياً في هولندا.

وقد تمتع الراتش بسمعة عظيمة بين القدماء لفعله الملطف الممسكن للأمراض الصدرية المزمنة أو ما يدعوه بلاكول Blackwill «حشو الرئة» stung of the lungs. وكان يستعمل لهذا الغرض في زمن تيودور، ويعطي كنز الأرامل The Wlidowes Treusure (١٥٩٥) وصفة «لأجل السعال والأزمات الرئوية» تقطع فيها الجذور الفتية للراتش شرائح صغيرة وتغلى في الماء مع الستراش أو كزبرة البئر، وعندما يختزل



ELECAMPANE

الراسن اوْ القط الشامي

السائل إلى نحو ١/٣ مقداره، يضاف السكر ويغلى المستخلص مرة أخرى حتى يختزل السائل من النبات الخمس الأصلية إلى ٣/٤ البنت. ثم، هكذا تستمر الوصفة، «خذ صفار بيضتين طازجتين واخفقهما واجعل الجميع يغلي معاً بينما يمكنك تلاوة المزمور Misere، ثم خذ من ذلك ملعقة في الليل وأخرى في الصباح، مع الرقاد على الظهر لمدة ساعة بعد أخذ الدواء، وخلال أربعة أيام مع التدفئة يتم التخلص من أفظع سعال».

وفي مخطوط فن الطهي المعروف باسم Form of Cury (B.M. Add, Ms)، والمعتقد أنه كتب في حوالي بداية القرن الخامس عشر من قبل رئيسي طهاة ريتشارد الثاني Richard II توجد وصفة لتحضير الراتش، تبين أن الجذر كان يوماً ما يستعمل كعشب غذائي. وتقول: «خذ الراتش وانقعه في الماء ثم أخرجه واسحقه جيداً في الهاون. ثم اغمسه في البيض والزعفران والملح ثم ضعه على نار هادئة ولا تجعله يغلي وصبه فوق الطحين وقدمه».

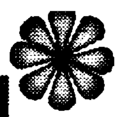
وكان الراتش يستعمل أيضاً في صورة مرهم unguentum Enulatum الذي كان قانونياً في وقت ما ـ للاستعمال في حالات الحكة، والجرب وقد أعطى هذا الاستعمال للعشبة اسمها الشعبي Seabwort.

والنبات معمر، ينمو بشكل أفضل في الحقول الرطبة والمروج. وجذعه الغليظ ينمو إلى ارتفاع يتراوح بين ٣و٥ أقدام ويحمل أوراقاً بيضية كبيرة ذات لون أخضر داكن في الأعلى ووبرية على السطح السفلي، مع عصب وسطي لحمي، وبسبب أوراقه العريضة يسمى النبات أحياناً ELf-dock والأزهار الطرفية المنفردة، التي تظهر من نهاية حزيران حتى أيلول ذات لون أصفر زاهي.

وكلمة Elecampane تحريف للاسم اللاتيني Enulacampana، واسم النوع يذكرنا بأسطورة أن باريس Paris عندما حمل هيلين Helen طروادة Troy مبتعداً بها، كانت تحمل في يدها باقة من هذا النبات الذي سمي منذ ذلك الوقت هيلنيون تكريماً لها. هكذا تسير إحدى القصص، وتقول قصة أخرى إن النبات انطلق خارجاً من دموع هيلين.

وما يسمى Inulue Radix، وهو جذر الراتش المجفف، ويحتوي على زيت

طيار، إلى جانب الأساس المر، الهيلينين helenin والأنسولين، ويبدو أن الهيلينين هو المادة ذات الأثر المهدىء لنوبات الأعضاء التنفسية ويجعل من خلاصة الجذر علاجاً منزلياً للالتهاب الشعبي الرئوي.



القرصعنة البحرية أو الشّنداب البحري أو لحية المعزى

Eryngium maritimum L.

العائلة

Unbelliferae

Eng. Eringo
sea-Holly;
sea-Huluer
Fr. Panicaut maritime
Ger. Stranddistel

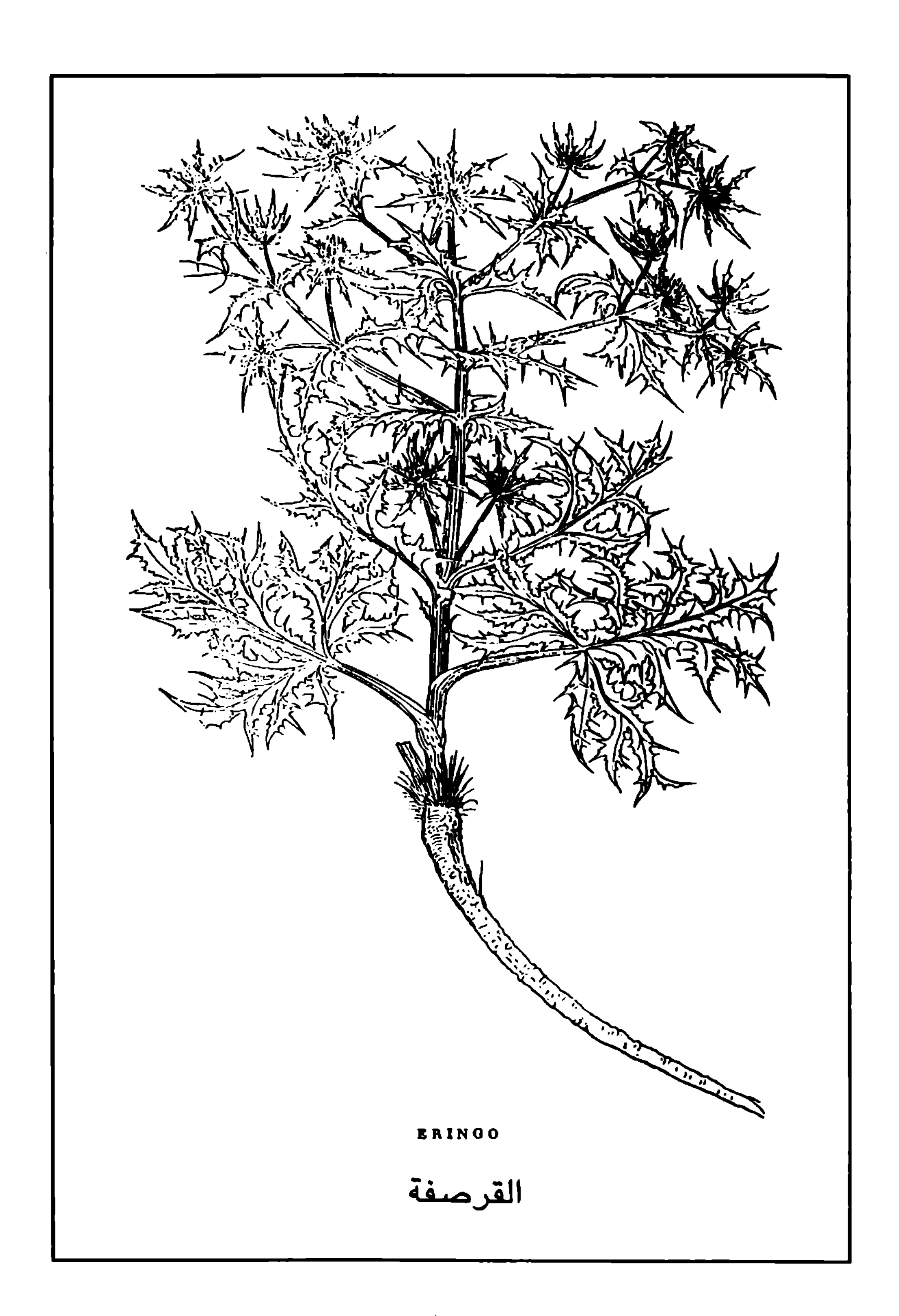
فولستاف Fallsta دع السماء تمطر بطاطا ودعها تبرق وترعد على نغم غرين ـ سليفز green-sleeves بَرَدَاً يُقَبِّل الفاكهة المسكرة وتُثلج القرصعنة

Mery Wives of windsor, or, 5,v.

زوجات وندسور المرحات

القرصعنة نبات جميل معمر ينمو بشكل رئيسي في الأراضي الرملية قرب البحر في كل أنحاء أوروبا بارتفاع نحو قدمين، وأوراقه خضراء باهتة ذات أعصاب بيضاء، وتحتمي أزهاره الزرقاء بالأشواك التي تعطي النبات المظهر العام للشوك. ومن هنا كان الاسم الألماني stranddistel «شوك شاطىء البحر»، واسم الجنس Eryngium الذي جاء عن طريق اللاتينية من الكلمة اليونانية التي تعني شوك.

وقديماً كان لجذور النبات قيمة تجارية وعندما كانت تكسى بالسكر كانت تشكل فاكهة الارنيغو المسكرة المجففة Eringo confits عند أسلافنا. وكان كولشستر Colchester كما يبين إيفلين Evelyn في مذكراته (Diary) مشهورة بجذور القرصعنة المسكرة التي كانت ما تزال تباع هناك حتى وقت متأخر يرجع إلى منتصف القرن



ERINGO

القرصفة

الماضي. وفي مناسبة زيارة الملكة شارلوت Charlatte لكولشستر في عام ١٧٦١، تم تكريمها من قبل مواطن بارز أهداها صندوقاً من جذور القرصعنة المسكرة. ويلاحظ جيرارد «أن الجذور المسكرة أو المحفوظة بالسكر تتفوق في الجودة حيث تعطى حتى للكبار والمسنين الذين استهلكوا وذووا مع الزمن».

ويضيف «وهي جيدة أيضاً للأنواع الأخرى من الناس الذين ليست لديهم شهية أو لا يبتهجون بالملذات الجنسية وأن لها شهرة كمقوية للشهوة الجنسية مؤيدة بفقرة في Fuller's Worthies تقول: «إن القرصعنة كالبطاطا، كان يفترض فيها سابقاً أن تكون مثيرة»[١].

ويبدو أنه كان للنبات ميل للساحل الجنوبي الشرقي لإنكلترا لأن جيرارد وجده نامياً بوفرة في ويستيبل Whitstable، ورواي Rye ونيشلزيا Winchelsea، وهارويش Harwich، في حين رأى بولين Bullein الكثير منه نامياً بين لويستونت Lawestoft وأورفورد نيس Orford Ness وهكذا يكتب الأخير «هذه في الحقيقة هي القرصعنة». و«لكن الاسم الحقيقي هو Centum Capite بسبب عدد الرؤوس»، وحتى اليوم فإن أحد الأسماء الشعبية للقرصعنة هو المائة شوكة Hundred Thistle مع أن هذا الاسم يطلق بشكل أكثر خصوصية على القرصعنة الحقلية (E. campestre)، التي تعرف أيضاً باسم Dane-weed عشبة دان. ويروي بلوتارخ Pluturch خرافة طريفة عن اليونان القدماء فيما يتعلق بالقرصعنّة، لأنه يقول: «لو أن عنزة أكلت العشبة فإنها تسبب لها أن تقف ساكنة، وبعد ذلك كل القطيع، حتى يتسنى الوقت للراعي لكي ينتزعها من فمها». وكان يفترض أيضاً أنه يكفل الثبات والإخلاص في المحب، لأن رابين Rapin في شعره عن الحدائق يصف كيف أن القرصعنة اليونانية تبدأ الآن شهرتها

حيث إن لبسها من قبل العرائس يثبت لهيب أزواجهن ويقمع غزوات النساء المنافسات.

ومن الأقرباذين الكيماوي لا سكردر Scroder (١٦٦٩) نعرف أن القرصعنة Sea Hally «علاج للكبر والكلى ومضاد للسموم، معتدل الحرارة والجفاف يثير المناقشة ويطلق التعابير ويدر البول ويغسل الكبد، والمرارة والطحال إلخ وهو جيد

---

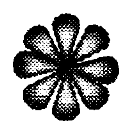
(١) انظر Pope: كانون الثاني وأيار؛ حيث الإله ساتيريون Satyrion إله الشبق عند الإغريق، مع القرصعنة الحامية يقف، والذرّاح الأخيضر ليلهب الدم الكسول.

في اليرقان والمغص» وإلى هذه القائمة من المزايا، يضيف بولين Bullein أن «العصارة أو الزيت في هذه العشبة يطهر ويشفي أي سم في الجسم نتيجة إصابة العنكبوت».

وفي مسحة أكثر عملية يقترح اللورد بيكون Lord Bacon كشراب مغذٍ جيد لتقوية الظهر، «صفار البيض في النبيذ الحلو مع بضع شرائح من جذر القرصعنة مع قليل من العنبر الخام».

ويكتب الدكتور جون هيل Dr. John Hill، في كتابه History of the Materia Medica (١٧٥١): «وأكل هذا الجذر باعتدال في الحالة المسكرة ليس له مظهر الدواء، ومع ذلك، فإنه سيكون له كل تأثير ونفع الجذر نفسه، وله أيضاً السمعة نفسها كونه مثيراً للشهوة الجنسية ويأكله الكثيرون باستمرار لهذه الغاية».

ولكن الأكثر جمالاً بكثير من أصناف القرصعنة هو قريبه الحدائقي المعروف باسم Oliver's Sea Holly قرصعنة أو ليڤر (E. amethystinum) الذي تتحول أوراقه العليا بالتدريج من الرمادي الفضي إلى الأزرق البنفسجي اللامع.



الغُرَّقون او اليوفريز

Euphrasia afficinalis L.

العائلة

Scrophular iaceae

Eng. Eyebright;
Euprasy
Fr. Eupraise afficinale;
Brise-Lunettes
Ger. Augentrost; Zahntrost

لا يمكن ترك اليوفرازيا غير مقناة

فإن ذلك يعطي عيوناً عاتمة للعصابات المحتالة المحيطة

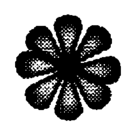
عشبة دقيقة «لا يتجاوز ارتفاعها القبضتين». وكما لاحظ جيرارد تكون وفيرة في الأراضي البور وفي سفوح التلال، حيث يمكن رؤية أزهارها الصغيرة البيضاء المخططة بالأصفر والأرجوان خلال موسم طويل من أيار إلى تشرين أول، خاصة في الأقاليم الطباشيرية.

وكما يوحي الاسم، كان يعتقد أن هذه العشبة علاج للرؤية الكليلة والعيوب الأخرى في البصر ويخبرنا كلببر «بأنها تساعد في ضعف لا بل كل أمراض،العينين التي تسبب عتامة الرؤية» كما «يكتب لكن إذا استعملت العشبة بإفراط، فإنها كما لو أهملت تفسد نصف تجارة صانعي النظارات» ويبدو من ذلك أنه يشير إلى أن كثيراً من الناس لم يكونوا سذّجاً جداً مثل العشّابين. وذكر الأقرباذين اللندني أيضاً «أن درهماً منها (جرعة) يؤخذ في الصباح يعادل زوجاً من النظارات»، ويقول كولز Coles بأنها أحرزت اسم Eyebright من كونها استعملت من قبل الزُقَيقَية (عصفور النوته) لتصفية بصرها، ولكن مزاياها لم تكن بصرية فقط إذ يقول الدكتور جيمس Dr. James «بأنها مفيدة للذاكرة المتدهورة» وتحت اسمها الحرفي Euphrasy [فتنة]

وهو تحريف كلمة Euphrosne، «أحد النعم»، يبدو أن النبات كان أثيراً لدى الشعراء، حيث إن ميلتون Milton، ودرايتون Draton. وشينستون shenstone، وسبنسر Spenser هم بين أولئك الذين أشهروا قدرات الفتنة.

وللأغراض الطبية كانت الفتنة تستعمل في طرق مختلفة: فمسحوق العشبة المجففة كان يحول إلى معجون طبي مع العسل، أو يمزج مع الشمرة، مع تابل مستخرج من قشرة جوزة الطيب مع السكر وكان يؤخذ في حساء رقيق، وكان هناك مربى من العشبة الكاملة وأزهارها، وماء من العشبة الكاملة، وخمر من نقع قممها.

والصفة acinalis تشير إلى استعمالها السابق في الأقرباذين ولكن الفتنة تستعمل اليوم فقط كعلاج منزلي لخواصها المقوية وكقابض.



الشمرة أو الشمار أو الرازيانج

Foeniculum vulgare (Millier)

العائلة

umbelliferae

Eng. Fennel
Fr. Fenouil;
Aneth daux
Ger. Fenchel

ما يساوي فردنج من بذور الشمرة

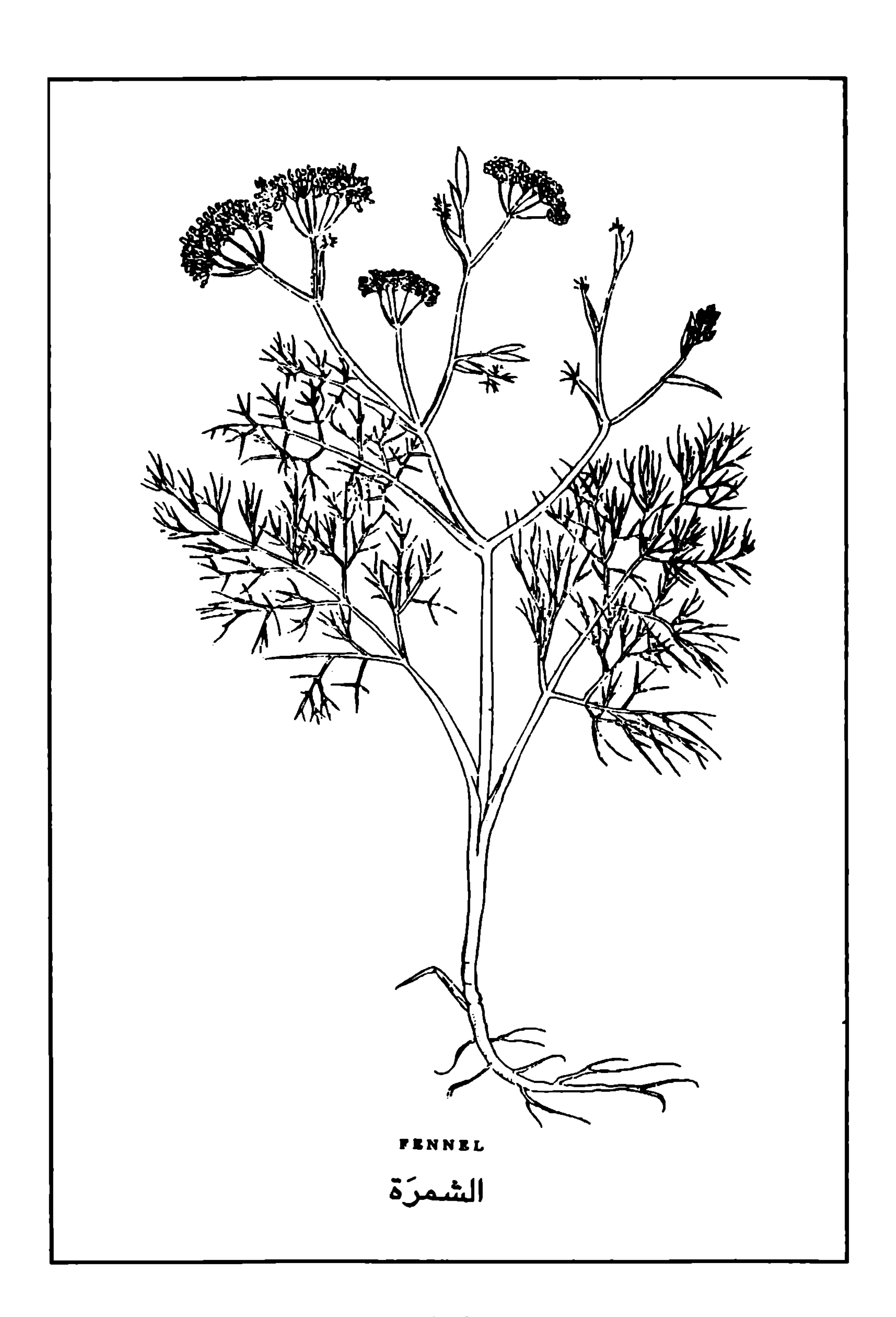
لأيام الصوم

بيرز بلاومان Piers Plowman

الشمرة نبات طويل جميل معمر ذو نمو قوي متوطن في المناطق المحيطة بالبحر الأبيض المتوسط. ولكن يزرع في معظم المناطق المعتدلة في أوروبا وغرب آسيا وهو قصير العمر كنبات معمر، ويزرع أحياناً كنبات حولي أو معمر، مع أنه يمكن وجود القليل نسبياً من البذور على النبات في السنة الأولى. والأزهار تتجمع في مظلات أو خيمات كبيرة ذات ١٥ حاملاً شعاعياً أو أكثر. وهي ذات لون أصفر زاهٍ. وتنضج البذور أو الثمار في النورة الخيمية في الوقت نفسه تقريباً، ولكن المظلات على النبات نفسه، لا تنضج جميعها في وقت واحد.

وفي وقت ما، كان شيوع زراعة الشمرة أكثر كثيراً في إنكلترا مما هو اليوم، لأن جيرارد يقول: «إنه شهير بيننا، حتى أنه كان جهداً ضائعاً وصف مثيل له». ولا بد أنه كان يكتب عن F. vulgare لأن نوع Florentine Fennel ونوع F.dulece لم يكونا قد أدخلا إلى إنكلترا حتى أيام الستيوارت القدماء Early Stuarts.

والنبات بكامله عطري وكانت له لوقت طويل شهرة كبيرة في الأغراض الغذائية



FENNEL

الشمرَة

والطبية، وقد أدت أهميته، في الأزمنة القديمة، إلى تضمينه في كتب الأعشاب الأنكلوساكسونية القديمة، وكان يذكر أيضاً باسم Fenicalum في Capitulare de Villis القديم. وقد اعتقد الهندوس والصينيون أنه علاج للسع العقارب ولدغ الأفاعي، وهو اعتقاد امتد إلى أوروبا حيث إن كريستوفر ورتزنغ christopher Wirtzung يقول في كتابه Praxis Medicinae: «إن مربى بذور الشمرة جيد ضد كل السموم. وخاصة ضد سموم الأفاعي».

ومع تقدير أجدادنا له كعشب غذائي، فإن الشمرة اليوم، تتجاهل تقريباً بشكل تام من قبل طهاتنا. ويمكن صناعة صلصة رائعة للسمك بأن يدخل في صلصة ملح البحر بعض أوراق الشمرة المقطعة ناعماً.

وفي أيام شكسبير كثيراً ما كان رديفاً للسمك أو يقول فولستاف fulstaf عن بوانز Poins «إنه يأكل القنجر conger (الأنغليس البحري الكبير) مع الشمرة»؟ ويكتب كلببر الذي ولد في السنة نفسها التي توفي فيها شكسبير: «عادة جيدة قديمة لم يجر التخلي عنها بعد، هي غلي السمك مع الشمرة، لأنها تزيل المزاج البلغمي الذي يعطيه السمك كثيراً جداً، ويزعج به البدن، ، ومع أن استعمالها قليل الآن، فإنهم يفعلون ذلك لهذا السبب. وأعتقد أن السبب هو فائدتها في هذه الناحية» (وهنا يقحم كلببر بعض ملاحظات التنجيم التي كان علم النبات في القرن السابع عشر مشبعاً به بقوة). «وهذا بسبب أنها عشبة عطارد، وتحت برج العذراء، وعليه فهي تحمل كراهية فطرية لبرج الحوت».

وليست الموضة الدارجة بالرغبة في النحافة على ما يبدو بدعة حديثة، حيث إن وليم كولا William Coles في كتابه «آدم في الجنة Adam in Eden» (١٦٥٧) يخبرنا بأن كلاً من البذور والأوراق والجذور لشمرة حديقتنا تستعمل كثيراً في المشروبات والمرق للبدينين، لتخفف من ضخامتهم وتجعلهم أكثر نحولاً وهزالاً.

وهناك أصناف كثيرة من الشمرة، واللذيذ كخضر هو F.azoricum أو الشمرة القزمة Dwarf fennel، الحولية التي تبيض سوقها الغليظة لتؤكل إما طازجة أو مطبوخة خاصة في إيطاليا. وفي جنوب فرنسا من المعتاد رش الاسقُمري (سمك بحري) بأوراق الشمرة المقطعة قبل قليه، ويمكن إعداد وجبة لذيذة من سمك البوري الأحمر والشمرة، المطبوخ بزيت الزيتون أو الزبدة، مع النبيذ الأبيض والبندورة، والذي يخبز بعد ذلك في الفرن.

وفي الأيام الخالية الماضية، كان الناس يستوعبون كثيراً الخواص المضادة لشر الشياطين للشمرة. فكانت تعلق في البيت لطرد الأرواح الشريرة، وحتى ثقب مفتاح الغرفة يجب حشوه ليلاً بمسحوق بذور الشمرة لتمكن السكان من النوم دون إزعاج بأي ظهور ليلي. وفي مرابط حيوانات المزارع يجب تلطيخ ضروع الأبقار بمستخلص الشمرة لإحباط سحر الحليب..

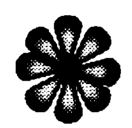
ومن بذور الشمرة الناضجة البيضية الشكل تقريباً، التي يترواح طولها بين ١/٥ و٢/٥ من البوصة، يتم الحصول على زيت طيار يسمى أوليم فونيكولي Oleum Foeniculi المذكور في كثير من كتب الأقرباذين ويستعمل لخواصه المنبهة والطاردة للغازات. والشمرة التي تزرع في ساكسونيا saxony يقال إنها تعطي أكبر نسبة من هذا الزيت. وتستعمل بذور الشمرة أيضاً كعنصر منكه في تحضير المشروبات الروحية من طراز اليانسون، والبذور نصف الناضجة تستعمل لتنكيه الجركين (الخيار الصغير) والخيار والقثاء، وشرائح الزنكة[١] والسوركروت Sauerkraut[٢]. ويقال إن البيوريتان كانوا يدمنون مضغ بذور الشمرة في الكنيسة حتى كان يقال في أمريكا إنه «اجتماع البذور».

ختاماً، هنا الوصفة الأكثر أصالة لشارل ستينين Charles Estienne لزراعة بذور الشمرة الحلوة. «للحصول على شمرة حلوة جداً» يكتب «ضع بذورك في تينة فرنسية وأزرعها! أو اخلط التراب الذي ستزرعها فيه بالعسل وازرعها»!

---

(١) السمك المدخن.

(٢) طعام يعد من الكرنب المخمر.



الاقحوان أو الفرتانيون

chrysan themum Parthenium (Bernhardi)

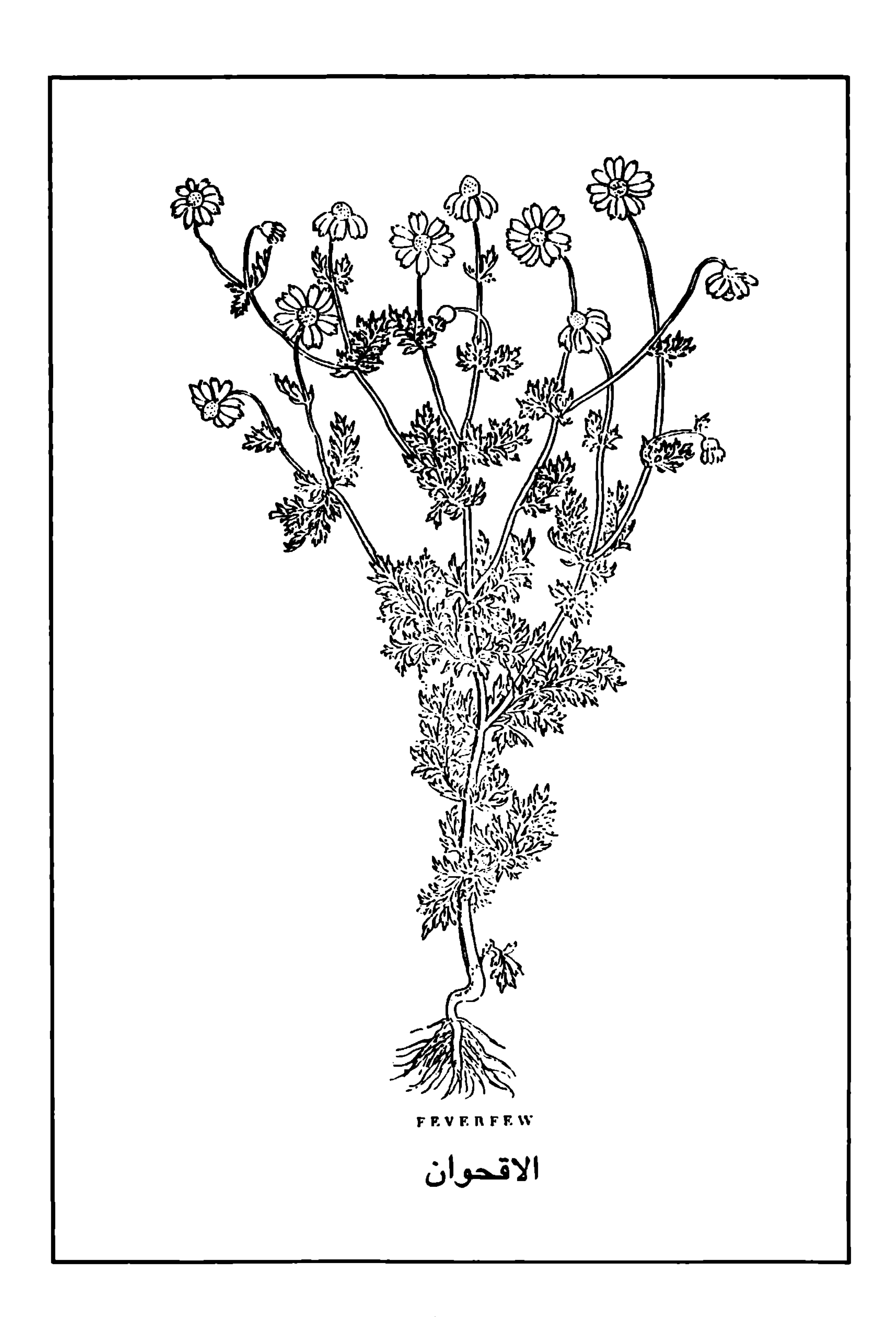
العائلة

Campositae

Eng. Feverfew
Fertherfew
Fr. Pyréthre matricuire;
Espargoutte
Ger. Fireberkraut, mutter kraut;
jung femkraut

هناك كثير من الأقدام فوق الأرض السبخة الليلة
ووقعها خفيف جداً وهي تمر وتستدير
وهي حقيقية وخفيفة جداً حتى أنها لا تهز الندى
عن الأقحوان والعشب الجائع
نورا هوبر Nora Hopper
موسيقى الجنيات The fairy Music

إن ثلاثة أنواع فقط من الأقحوان متوطنة في إنكلترا وهي: أقحوان الزروع (esegetum) com Marigold؛ وأقحوان المروج (C. leucan themum) Ox-eyed Dais؛ والفرتانيون وهو Featherfew أو Feverfew كما يسمى أحياناً وكلا الاسمين تحريف لكلمة «febrifuge»، لأن العشبة كانت، في وقت ما، تزرع في حدائق الأديرة وتستعمل لتخفيض الحميات. وحسب الأطباء والقدامى فإن طقوساً معينة كان يجب إجراؤها من أجل الاستعمال الفعال للعشبة، إذ يجب اقتلاعها من الأرض باليد اليسرى والنطق باسم المريض المحموم بصوت مرتفع أثناء ذلك، ولأي سبب كان على العشاب أن لا يلتفت إلى الوراء أثناء هذه العملية.



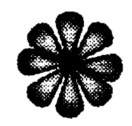
الاقحوان

والنبات مذكور في كتاب الأعشاب القديم المعروف باسم Bankes Herbal كتاب بانكس للأعشاب (١٥٢٥)، حيث نجد مادة Febrifuga. وهذه تسمى Federfoy. ومزيتها تهدئة معدة الإنسان فهي تسكن الألم والتشنج الذي يحدث في المعدة التي أصابها البرد. وهي جيدة أيضاً للجروح الناجمة عن عض الحيوانات السامة وهي إذا وضعت (فإنها تشفيها في وقت قصير).

ويقول شارل إستين Charles Estieme: تسحق العشبة وتوضع على الأسنان أو الأذن في الجانب الذي يؤلم، فتزيل الألم تماماً من الأسنان. وهذا هو السبب في أن الباريسيين يسمونها Espargoutte: لأن الأوراق تسبب تساقط الخلط الفلغماتي قطرة قطرة (a guttis apargendis) flegmaticke وهو الذي يسبب ألم الأسنان المذكور».

والنبات شديد القدرة على الاحتمال، ذو حولين أو معمر، ويتراوح ارتفاعه بين ٢و٣ قدماً، وينمو في الأراضي البور، ويقول جيرارد «إنه ينتعش في النمو بين النفايات» ويحمل أوراقاً مجزأة ذات لون أخضر زاهٍ وأزهاراً ونوْرات صغيرة بيضاء شبيهة بزهرة الربيع، صفراء في المركز. ولها رائحة تذكر برائحة البابونج وهي من أسلافه، ويشير إليها بعض الكتاب باسم البابونج البري.

ويقول فيرني Fernie: يعدّ الأقحوان الأفضل في تهدئة أولئك المعرضين للغضب المفاجىء الحاقد العنيف، ولكن جيرارد يقول إنه مفيد أيضاً في السوداوية والحزن والكآبة والصمت المصاحب للاستغراق في التفكير.



القمعية الأرجوانية
الجَرَسة أو زهر الكشاتبين
أو الدجيتاليس ـ اصبع العذراء

Digitalis purpurea L.

العائلة

Srophulariaceae

Eng. Foxg love; Bloody finger
witches' Thimble
Fr. Digitale; gant de Vénus;
Dé de Notre Dame
Ger. Finger hut

عندها تكون القمعية المرتبة واحدة واحدة.
في الأعلى خلال كل مرحلة على الساق الطويل
قد أسقطت على جانب الطريق العام أجراسها
ووقفت عارية من الجميع سوى الأخيرة
الباقية عند قمة السلم المدرج مفترق الطرق
وردسورت Wordsworth المقدمة

كـان لـيـونـارد فـوكـس Leonard Fuchs (١٥٠١ ـ ٦٦) طـبـيـب مـيـمـنـجـن Memmingen في باڤاريا، أول مؤلف يعطي الوصف الدقيق للقمعية في كتابه اللاتيني للأعشاب De Historia Stirpium المنشور في عام ١٥٤٢. وقد أعطاها اسم Digitatis إلماعاً للاسم الألماني Fingerhut(كشتبان) والتشابه المتخيل بين الأزهار والكشتبانات ظاهر في الأسماء الشعبية المعطاة للنبات في مختلف البلاد الأوروبية: Vingerhoed, Finger hut, Dé de notre Dame, Witches' Thimble الخ.

ومع أن جيرارد يستبعد الأقحوان بملاحظة «أنه عديم الفائدة، وليس له أي مكان بين الأدوية طبقاً للقدماء. فإنه كان مصيباً فقط إلى حد أن لا ديوسكوريدس ولا بليني قد جاءا بأي ذكر للنبات، ولكن استعماله في الطب مع أنه فقط كشاف للجروح، يرجع على الأقل إلى زمن الأنكلوساكسون، حيث إنه مذكور في كتب الطب باسم Foxes glofa، ويقول اللغويون إن كلمة foxglave من الكلمة الأنكلوسكسونية Foxesgle أو «fox music» بسبب تشابه تفرع الزهرة مع آلة موسيقية تتكون من أجراس معلقة فوق دعامة مقنطرة مثل تلك التي ترى في اللوحة، في ملحق أكسفورد للموسيقي.

والأقحوان الأرجواني، نبات ذو حولين وبين أجمل الأزهار البرية، مع أن كلمة purpura ربما لا تكون بشكل عام الصفة الصحيحة المختارة، وقد رأوا أن الأزهار مع أنها بشكل عام أرجوانية قرمزية هي أحياناً بيضاء صرفة، وفي الصنف الأكثر شيوعاً، فإن داخل التويج مرقش بشكل جميل بنقط قرمزية على أرضية مبيضة.

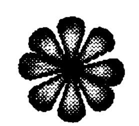
وفي الأيام القديمة، كان الأقحوان يستعمل بشكل رئيسي كعلاج خارجي للجروح ولتقرحات الساقين، وفيما بعد نصح باركنسون باستعماله كعلاج خاص في حالات الصرع. ولكن مزاياه الظاهرة كمدرٍّ للبول ومنبة قلبي لم تكن معروفة قبل أن يكتب طبيب واروبكشير warwickshire وعالم النبات ويليم ويذرنغ William Withering كتابه الطبي التقليدي «قصة الأقحوان وبعض استعمالاته الطبية «An Account of the Foxglove and some of its medical uses» الذي نشر في برمنغهام Birmingham في ١٧٨٥. وفي مقدمته يكتب ويزرنغ: إن استعمالات الأقحوان قد انتقلت إلى خارج البلاد والأفضل أن يحصل العالم على بعض التعليمات، إن كانت ناقصة من خبرتي بدلاً من أن تتعرض أرواح البشر للخطر بالعرض غير الحذر، أو أن دواءً ذا فعالية كبيرة يجب أن يدان وينبذ باعتباره خطراً وغير سهل التحكم فيه، لأنه خطر حيث إن كل أجزائه تحوي أسساً سامة.

وويزرنغ، الذي استعمل الديجيتالس في معالجة الاستسقاء، من الواضح أنه كان أول رجل يلاحظ فعله في إبطاء حركات القلب، وفي البداية استعمل مستخلص أوراق الأقحوان، ولكنه نبذ ذلك لصالح النقع،. وفيما بعد لم يستعمل شيئاً سوى مسحوق الأوراق المجموعة قبل فترة الإزهار مباشرة. وجورج إليوت george Eliot

وهي نفسها مواطنة من وارويكشير يمكن أن تكون قد قرأت كتاب ويزرنغ لأنها في كتاب سيلاس مارنر Silas Marner تصف استعمال الأقحوان من قبل سيلاس Silas لمعالجة امرأة فلاحة من الاستسقاء، وتلمح إلى أنه في ذلك الوقت كان هذا علاجاً سرياً جداً.

وقد تأكدت ملاحظات ويزرنغ بسرعة من قبل أطباء آخرين، وعندما توفي في عام ١٧٩٩ حفر رسم الأقحوان على لوحة تذكارية في كنيسة إدجباستون Edgbaston القديمة حيث دفن. ومنذ ذلك الوقت أصبح الديجيتالس قانونياً. وتحوي الأوراق غلوكوسيدات مختلفة، بينها الديجيتوكسين digitoxin (الديجتالين المتبلور) والجيتوكسين gitoxin. وورقة نوع آخر هو D.lantane الأوروبي الشرقي، تحوي إلى جانب الجلوكوسيدين المذكورين، الديجوكسين digoxin الذي يؤثر بسرعة أكثر من الديجيتالين، وهكذا، فإن له قيمة كبيرة في الحالات الملحة لاضطرابات القلب. ونوع D.lanata يزرع الآن لهذا السبب في كل إنكلترا والقارة الأوروبية. والمحضر العياري ـ ليوافق الأقرباذين البريطاني الحاضر فإنه يتطلب أن يختبر هذا العقار حيوياً ـ وهو خليط من مسحوق أوراق الديجيتاليس المحفوظ في قوارير مختومة في المعهد الوطني للبحوث الطبية، هامبستد Hampstead لندن.

ومع أن نوع D. purpurea متوطن في أوروبا الغربية فإنه (قد تأقلم الآن في إنكلترا على نطاق واسع). وينمو في شرق كندا خاصة نيوفونرلند Newfoundland وكيب بريتون Cape Breton، وفي ولايات كثيرة من الولايات المتحدة الأمريكية وفي أمريكا الجنوبية في شيلي والبرازيل. وتجمع الأوراق من كل من نباتات ـ السنة الأولى والثانية، ولكن تلك التي تجمع من نباتات السنة الثانية مفضلة. وتجفف الأوراق في الظل أو بالوسائل الصناعية.



الشاهترج أو بقلة الملك أو الفوماريا

Fumaria afficinalis L.

العائلة

Fumariaceae

Eng. Earht-smoke
Fr. Fume terre;
Fiel de terre
Ger. Erdrauch; Taubenkerbel

متوجاً بصف من بقلة الملك وأعشاب الحقل

الملك لير King leur, 4, ir

بقلة الملك نبات صغير أخضر رمادي ذو أزهار قرنفلية زاهية وتكون، أحياناً مائلة للأرجواني. وهي متوطنة في مناطق حوض البحر الأبيض المتوسط وهي، الآن، منتشرة في كل المناطق المعتدلة في أوروبا وآسيا.

وهناك بعض الشك حول اشتقاق اسم الجنس لهذا النبات، ويقول بليني إنه أخذ اسمه من تسببه في إدماع العين عندما يوضع عليها كما يفعل الدخان. ويقول بريور Prior بأنه أحرز اسم دخان الأرض من الاعتقاد بأنه نتج بلا بذرة من الأبخرة الخارجة من الأرض، ويقتبس من بلاتياريو من هذا المجال. وصدقت هذه الأسطورة من قبل بيتر تريفيرس Peter Treveris في كتاب الأعشاب الكبير Grete Herball وتظهر أيضاً في كتاب كيت kyte، كتاب الأعشاب الجديد لعام ١٥٨٦. ومع ذلك فإن بعض الكتاب يعتقدون أن الاسم ربما يكون قد اشتق من المظهرالمشابه نوعاً ما للدخان للأوراق المائلة للرمادي في صباح صيفي ندي.

وقد أطلق عليه هذا الاسم في أزمنة قديمة جداً، إذ إن اليونانيين سموه Kapnos أي دخان.

وفي وقت ما، شاع استعمال العشبة في صناعة ماء تجميل لتنقية الجلد وقد أخبرنا أن أزهارها كانت.

...تجمع من قبل العذارى في ساعات جمع الأعشاب

لتغلى في الماء أو الحليب أو مصل اللبن

لحمامات أيام الإجازات

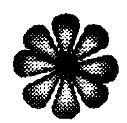
ليجعل جمالهن صافياً صقيلاً

وليفزع السمرة في خد الصيف

وقد أشار شكسبير مرتين إلى النبات «بالفيوميتوري الرفيع rank fumitory» ومن الواضح أنه استعمل الكلمة بمعنى وافر النمو لأنه ينتشر بسرعة فوق سطح الأرض المزروعة.

وكان العشابون القدامى يعتقدون بأنه مفيد كغسول للعين، ويدعي تيرنو «بأن عصارة هذه العشبة، وهي حادة في الواقع، تجعل العيون صافية». وقد مدحها الطبيب الشهير جون ميلان John of Milan كعلاج ناجع للملاريا. وادعى كلببر أن الماء المستقطر من العشبة كان واقياً رائعاً من الطاعون. ولا يستنفد هذا مزاياها، لأن جيرارد يؤكد بأنها تساعد «الذين يزعجهم الجرب».

واليوم إن فائدتها الطبية هي أنها ملين كما تصلح لعلاج اضطرابات المعدة.



الثوم

Allium sativum L.

العائلة

Liliaceae

Eng. garlic

Poor man's Treacle

Fr. Ail; Theriac pauvres

Ger. Knoblauch

لقد أحب الثوم كثيراً والبصل وأيضاً الكراث

شوسر

إن معظم الإنكليز دون شك يوصون بإخلاص باتباع قرار اليونانيون القدماء بأن لا يسمح لأولئك الذين أكلوا الثوم بدخول معبد الآلهة سيبل Cybeleمع أن إيفلين عاش في عصر كان الذوق فيه غير مصقول فإنه يقول: لقد منعنا دخوله في طعامنا بسبب رائحتة التي لا تحتمل وللتأكد فإنه ليس مما يوافق ذوق النساء أو من يتودد إليهن وأبعد من أن يسمح بلمسة خفيفة لطبق يحتوي على سن منه وأفضل كثيراً أن يستبدل بثوم الصخور Rcoombo(أعنى Rocambole أو الكراث الرملي allium scorodoprusm، وهو نوع من الثوم أخف نكهة، متوطن في الدانمرك). وبينما يعترفون بقيمته، فإن الذوق الإنكليزي لم يعتد على الرائحة القوية للثوم لذلك يكتب باركنسون في كتابه Theatrum Botanicum: «التغيير الرائحة القوية من هذا المصدر وجعلها أقل كراهية، كان مختلف الناس يعدون أشياء مختلفة فكان بعضهم يأكل السذاب أو السذاب المخزني أو حبة بازلاء خضراء بعده. ويأخذ بعضهم جذر الشوندر المشوي تحت الجمرات ويقول بعضهم الآخر بأكل أوراق البقدونس».

وكان من قديم الزمان يعترف بالقيمة الطبية للثوم على نطاق واسع وقد أعطاه غالينوس galensاسم Theriaca rusticorum الذي جعل إنكليزياً باسم Poor man's

Treacle. في فرنسا أيضاً يعرف بالاسم الشعبي Theriaque des pauvres وشكل المكون الرئيسي لما يسمى بخل اللصوص الأربع، الذي كان يستعمل كملطف للحمى في مرسيليا أثناء فترة الطاعون الوبائي في عام ١٧٢٢. ويبدو أن أصل الاسم كان اللصوص الأربع الذين اعترفوا بأنهم نهبوا جثث ضحايا الطاعون وهم محتمون بهذا المستخلص.

وهناك أنواع عديدة من الثوم، ولكن الأكثر توسعاً في الزراعة، سواء لقيمته الطبية، أو للأغراض الغذائية هو ullium staivum[1] وهو من القدم لدرجة أنه ظهر في كتاب المواد الطبية meterea mediea للمصريين القدماء، ولدى العبرانيين مع أن استعماله الرئيسي في مصر على ما يبدو كان في الطعام، لأن هيرودوت يخبرنا بأن العمال الذين كانوا يعملون في هرم خوفو cheops كانوا يغذون بدرجة كبيرة على الفجل والثوم، وفي الواقع، إنه زرع زماناً طويلاً حتى إن بلاد المنشأ غير معروفة، ولكن بيئته الأصلية يبدو أنها جنوب أوروبا وهو ينمو بسهولة في حدائق الإنكليز. ويحتمل أنه قد أدخل إلى بريطانيا أثناء فترة الاحتلال الروماني.

وقد تغنى الكثير من الكتاب القدامى بمدح الثوم كدواء. وقد أوصى به ديوسكوريدس ممزوجاً بالسكر لتنقية الصوت وهي توصية متبعة حتى هذا اليوم من قبل الصداحين بأعلى أصوات الرجال Tenors، الأوبراليين في فرنسا وإيطاليا، مع أن الممارسة تبدو مواتية بصعوبة لشركائهم في المسرح. وكما يلاحظ بولين Bullein في كتابه النباتات الطبية «إنه نوع عظيم من النباتات الطبية ولكنه غير مرضٍ للسيدات الجميلات اللاتي يفضلن في كثير من الأوقات الأنفاس الحلوة على الكلمات الحلوة».

وطبقاً لجيرارد أن أكله يدفىء البدن بدرجة كبيرة ويرقق الأخلاط الغليظة ويجعل مثل هذه الأخلاط الغليظة رقيقة ويهضمها ويستهلكها، ويزيل العوائق أيضاً فهو يعمل كعدو لكل السموم الباردة كعضات الحيوانات السامة.

وينتمي الثوم لعائلة الزنبق، والجنس الواسع allium يضم عدداً من النباتات التي تستعمل أبصالها لأغراض التغذية سواء كمادة غذائية أو كعنصر منكه، ويقفز كل

(١) هناك صنفان رئيسيان: الثوم الأبيض والثوم القرنفلي وللأخير أسنان أكثر ولكنها أصغر.

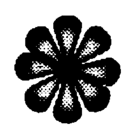
من البصل والكراث، والكراث الأندلسي إلى الذهن والأبصال البيضاء أو المائلة إلى القرنفلي أو ما يسمى بأسنان الثوم، تحوي كمكون رئيسي، زيتاً طياراً هو الدياليل ثنائي الكبريت dialyl disulphide، وهو المسؤول عن الرائحة المميزة وشراب الثوم الذي يصنع بإضافة العسل أو السكر للعصارة الناتجة بالعصر، يوصف كثيراً للأمراض الصدرية. وكتابل يستعمل الثوم على نطاق واسع في القارة الأوروبية خاصة في المناطق التي تحيط بالبحر الأبيض المتوسط حيث يدعى بأنه يملك عدداً غريباً من المزايا. وربما كان أكل الثوم هو سرُّ الصحة الجيدة، ولكنه للأسف! سر يصعب جداً الاحتفاظ به. حيث إن شكسبير يحذر ممثليه في «حلم ليلة منتصف الصيف A mindsummer night's Dream «وأعني الممثلين لا يأكلون البصل ولا الثوم لأننا يجب أن لا نعطي سوى النفس الحلو».

وقد لخص السيد جون هارنغتونJohn Harington الأمر كله في رباعيته في كتاب الطبيب الإنكليزي The Englishman's Doctor» (١٦٠٩):

هذا الثوم إذاً له القدرة على الإنقاذ من الموت.
مع أنه يحمل معه ما يجعل للنفس رائحة غير مستساغة،
فلا تزدروا الثوم كما يعتقد بعضهم
وهو فقط يجعل الناس يطرفون ويشربون وكريهي الرائحة.

وإذا كان لنا أن نصدق جيرفاز مارخام gervase Markham، فإن عالم الحيوانات شديد الحساسية لرائحة الثوم، فهو يعلمنا أن أروع طريقة لأخذ الخلد هذه: ضع ثوماً أو بصلاً أو كراثاً في فوهة الحجر، تجده يخرج بسرعة كما لو كان مدهوشاً!

والعروق اللاتينية كانت دائماً معجبة بالثوم أكثر من جيرانها الشمالية. ويقول السيد وليم تمبل Sir William Temple في مقالته عن الصحة والعمر المديد Health and long life «في أقاليم عديدة في فرنسا من المعتاد الدخول في جمعية تشتمل على الثوم لمدة أسبوعين أو ثلاثة تبدأ مع أول زبدة طازجة في الربيع، ويقدرها عامة الناس كوقاية من أمراض السنة التالية؛ وحساء الثوم والبصل يستعمل بشكل شائع جداً في اليوم التالي بعد الانغماس في الملذات الجنسية حيث يسمى Saupe a'» L'yuroigne



الجنطيانة أو الكوشاد

gentiana campestris L.

العائلة

gentianacece

Eng. gentian
Baldnoney
Bitterwort
Fr. gentianelle;
gentiane d'Allemagne
Ger. Deutche Enzian;
Feld Enzian.

الجنطيان يميل حواشيها

وطيف القيقب أحمر

إميلي دكنسون Emily Dikinson

توجد عائلة الجنطيانة بشكل رئيسي في المناخات المعتدلة، خاصة في الأقاليم الجبلية، ويوجد بعض أعضائها في أعلى حدود الحياة النباتية الإنكليزية G. Lutea، والصنف الألبيني الواسع، ذو أزهار صفراء، ولكن اللون المعتاد أكثر للجنس، هو الأزرق، وهو المسمى باسم ملك قديم لإليريا qentius, Lllyria، الذي كان يشتغل بهداية الأعشاب.

وحيث كان مقروناً بخصائصه العلاجية منذ زمن المصريين القدماء، فإن النبات كان يستعمل طبياً عبر القرون وطبقاً لِ هـ.س رد غروف H.S. Redgrove كان مكوناً للترياق الذي يقال إنه من اختراع الفيلسوف فيثاغورث وكان داخلاً في صيغة ثلاثة من أربع مستخلصات خاصة، التي على أساس أهميتها المفروضة كانت تسمى الرئيسية القانونية.

ومن أنواع الجنطيانة الموجودة في بريطانيا، الأكثر شيوعاً هي جنطيانة المروج (g. campestris) وهي نبات حولي قائم ارتفاعه نحو ست بوصات ذو أوراق خضراء داكنة مدببة وأزهار ذات أربع بتلات ذات لون هادىء أزرق مائل للأرجواني، يوجد عادة في الأراضي الطباشيرية أو الكلسية ونوع آخر هو g. amarella يشبه أرجوان المروج والحقول شبهاً قريباً نوعاً ما، ولكن لأزهاره خمس بتلات زرقاء، وهو أقل تفرعاً.

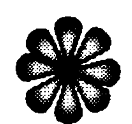
وقد عرف كلببر كلا النوعين وأكد صراحةً أن مزايا هذه الجنطيانات الأهلية كانت «بذرة أدنى من تلك التي تأتي عبر البحر» ـ على الرغم مما حل محل g. lutea تماماً في وسط أوروبا من كل الأنواع الأخرى في الطب القانوني. وأحد الأنواع الأخرى التي كانت شائعة نوعاً ما في الجزر البريطانية ولكنها الآن نادرة نوعاً ما هو جنطيانة السباخ (g. pneumonan) وهو أطول الأنواع الأهلية، الذي ينمو إلى ارتفاع حوالي قدمين، والتويج متنوع الألوان، مصبوغ بالأخضر من الخارج وذو فصوص مع ظل من الزرقة الجميلة المرقشة بنقط خضراء وبيضاء بداخل الأنبوب. (زهرة الرئة ـ Lungen Enzian- Pulmonaire des Marcas). وكتب باركنسون أن اسم «جنطيان هو الاسم العام الذي يعطى للجنطيانات وتسمى بالإنكليزية Bitter wort, Fellworte, gentian Baldmoney, . . . والمنافع الصحية العجيبة للجنطيانة لا يمكن أن تكون معروفة بسهولة لنا، بسبب أن أذواقنا الصعبة الإرضاء تأبى أن نعتاد عليها، بسبب المرارة» وبالطبع بسبب هذا الأساس المر يقيم النبات، ومنه تؤخذ العقاقير المقوية ونصنع «المرارات» وهو أحد مكونات فاتح الشهية الفرنسي المعروف المسمى Suze، وفي سويسرا وألمانيا فإن جذر الجنطيانة الطازج يستعمل لإنتاج «براندي الجنطيان» الشهير باسم Pick-me-up بالتخمير وفي الولايات المتحدة، يؤخذ جذر الجنطيان من g-Saponaria, g-Purberula-g.Andrewsii وهي أنواع ذات خصائص متماثلة تقريباً.

والجنطيان المستعمل في تجارة العقاقير يتكون من الجزامير المجففة وجذور g.lutea وهو نبات معمر ينمو فوق سفوح الألب، وجبال Vosges فوسجز وجورا Jura وأيضاً في الغابة السوداء وجبال البيرنيز Pyrenees. وتجفف شرائح الجذر ببطء بالحرارة الصناعية وتعبأ ببالات للتصدير، والفلركوسيد المُرجنيتوبكرين gentiopicrin وهو المكون الأساسي يمكن استخلاصه بالكحول.

وفي المناطق الجبلية في فرنسا حيث يوجد g.lutea فإن حق جمعه من المروج

يباع كثيراً بأسعار مرتفعة، وعائلات معينة متخصصة في جمع هذا العشب تفيد من نوع معين من الآلات لتقتلع بها النباتات.

والمحضر الغاليني الأكثر أهمية هو المركب القانوني المركز، وهو منقوع يحضر بنقع مزيج من القشور المجففة من البرتقال الحامض والليمون مع شرائح جذر الجنطيان الدقيقة في الكحول.



اللبلاب الأرضي

glechoma hedercacea L.

العائلة

Labiatae

Eng. ground-Ivy
Ale-hoof
Fr. Lievre terrestre;
Ronde lette; Courroie
de saint-jean
Ger. gunderman kraut;
gundelrebe; Hederich

إن هذا النبات المعمر على الرغم من اسمه، ليس له أي صلة نباتية باللبلاب بل إنه ينتمي لعائلة النعنع وهو مقرب من نعنع القط أو Nepeta cateria. وهو مألوف في كل أنحاء الريف البريطاني حيث ينمو بوفرة في الغياض وصفوف الأسيجة وهو يمتد فوق الأرض (ومن هنا جاء اسمه) ويرسل أفرعاً قائمة مزهرة وله أوراق قلبية الشكل، بحافة مسننة غير مدببة، وتخرج أزهاره الزرقاء ـ الأرجوانية في سوارات إبطية كل منها من ثلاث إلى أربع زهرات وللنبات الكامل مذاق مُرٌّ نوعاً ما، ورائحة غريبة. وأحد أسمائه الريفية القديمة هي «gill-rum-by the- ground» أو كما يكتبه Langham بإملاء تيودور «gilrun-bith ground».

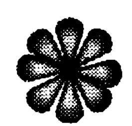
وكان من قبل يوضع في المِزْر (وهو نوع من الجعة)، قبل إدخال الجنجل أو حشيشة الدينار لحفظه وتنقيته، ولهذا السبب أحرز اسم Ale-hoof وكان له ذات يوم بعض الشهرة كعلاج، ويكتب السيد وليام تمبل في مقالته حول الصحة وطول العمر:

«إن اللبلاب الأرضي، في رأيي، من الأروع أو الأكثر مزايا في فوائد عامة بين النباتات التي توجد بيننا. وقد سمح له بأن يعد الأكثر فعالية في العبوق، وإثاره للإعجاب في النوب، سواء استعمل داخلياً أو خارجياً. وبجانب أنه إذا كان هناك

علاج وصفي (خاص) أو وقاية من الحصى، فإني أعتقد أنه هذا يكون في الاستعمال الدائم للبلاب الأرضي. . . فهذا هو النبات الذي اتخذ منه الأجداد شرابهم الشائع، عندما كان سكان الجزيرة البريطانية يعتبرون أطول الناس عمراً في كل العالم المعروف. والسبب الرئيسي الذي أعتقد أنه قد أعطاه شعبية ورواجاً في البداية حفظ البيرة في الرحلات البحرية الطويلة».

وكتب بيتون ده تورنفورت Pitton de tourneforte أن: «اللبلاب الأرضي يستعمل في معظم الخلل الحادث في الرئتين، ولكنه يكون مطلوباً خاصة عند التطهير أو الغسل أو التصفية». ولكن الدكتور جون هيل John Hill يقول إنه «على الرغم من كل هذا الذي قيل في مدح هذا النبات، فإننا، بمعيار كبير، نتركه لعامة الشعب». وفي بعض أنحاء الريف فإن «عامة الناس» ما زالوا يصنعون شاي الجل «gill tea» ممزوجاً بالعسل أو السكر لإخفاء المرارة، وكعلاج للسعال ونزلات البرد.

وفي الأيام التي كان صراع الديكة فيها رياضة شعبية، كان اللبلاب الأرضي يستعمل كعلاج، إذا أصيبت عيون الطيور، وطبقاً لكتاب لفير فاكس Fair fax «الرياضي الكامل «The Complete Sportsman». «إذا لقي ديكك أي أذى في عينه خذ ورقة أو ورقتين من اللبلاب الأرضي الصحيح كما ينمو في خصل في قعر الأسيجة. وامضغها جيداً في فمك وامتص العصارة لتبخها في عينه مرتين أو ثلاثة فسوف تشفيها طالما أن العين لم تخرق.



البنج أو السيكران

Hyoscyamus niger L.

العائلة

Salanaceae

Eng. Henbane;
Hog's Bean;
Stingking Roger;
Belene
Fr. Jusquiame noire:
Mortaux poules; Févea' coctons
Ger. Bilsen Kraut; Hûhhnertod;
Schlafkraut.

فوق تلال التراب ذبل البنج الأخضر والزهرة المشعة ذات الرائحة الباعثة على الغثيان

كريب crabbe القصبة The Barough

كان ديوسكوريدس هو الذي أعطى قبل العصر المسيحي للنبات اسم hyscyamus أو بازلاء الخنزير، لأنه، مع أنه سام للإنسان ولكثير من الحيوانات، فإن الخنازير يمكنها أن تأكله دون ضرر، ولم يعرف الإنسان عنه قط في عصور طويلة ماضية أنه نبات سام، بل إنه أفاد منه لمفعوله العلاجي. وقد استعمله ديوسكوريدس كمخدر لتسكين الألم ولجلب النوم وحتى قبل اليونانيين والرومان، الذين عرفوه كقاتل للألم، كان البابليون والمصريون القدماء على علم بخصائصه الجيدة والسيئة.

وخلال العصور الوسطى كانت الخواص المخدرة للبنج معروفة تماماً وكان الأطباء يمسكون بإسفنجة مشربة بعصارة النبات تحت أنوف أولئك الذين سيخضعون لعملية جراحية. وفي الطب الشعبي كان البنج يستعمل في الألم العصبي **Neuralgia** والروماتزم العضلي وكعلاج للأرق، وفي أيدي غير المهرة كان على ما يحتمل



البنج

يستعمل كثيراً بنتائج أليمة، لأن بإمكانه بسهولة أن يسبب الهياج الانفعالي والتشنجات. وفي الواقع، إن عائلة الهيوسكيامس Hyoscyamus ترتبط ارتباطاً وثيقاً بمثل تلك النباتات السامة كالبَقِّم أو الداتورة والمَضْر المميت. ويبدو أنه في الأزمنة الأقدم استخدم الخمارون البنج في تخمير الجعة (البيرة) ربما لجعلها أكثر إحداثاً للسُكر، حيث يوجد أمر قانوني لعام ١٥٠٧ نشر في المدينة الصغيرة إيخستادت Eichstadt. يحظر على الخمارين أن يخلطوا جعتهم بالبنج.

وكتب يعقوب ڤان ماتيرلانت Yacob van Maerlant، وهو شاعر ألماني من العصور الوسطى، شعراً وعظياً طويلاً تحت اسم Naturen Bloeme كرس فيه نحو أربعين بيتاً لهذا النبات تحت اسم Jusquiami وهي تسمية ما زالت باقية في الاسم الفرنسي للبنج ـ Jusquiame ويشير انتوني أسخام Antony Askham، أيضاً إلى النبات بهذا الاسم ويقول: «إن الـ Jusquiamus يدعى البنج. . . . والبذور من هذا المصدر وبذور الشوكران إذا مزجت معاً وصنع منهما شمعة، أو أحرقت فوق قطعة فخار، وترك الدخان يدخل في فم إنسان لا سيما من بين الأسنان فإنه يبعد الديدان والجذور أيضاً مفيدة لألم الأسنان.

غريب هذا الاعتقاد بأن الديدان تتكاثر بين الأسنان. وهذا موجود أيضاً في عمل لمدرسة ساليونو وقد ترجم إلى الإنكليزية على الطريقة التالية من قبل هارنغتون Harington.

إذا حدث أن وجدت عذاباً في أسنانك
عن طريق توالد بعض الديدان الصغيرة فيها
فإن هذا الألم (إذا كانت تتطلب أن تتطلى) يمكن منعه
بالمحافظة على أسنانك نظيفة عندما تأكل
وبحرق لبان البخور (وهو صمغ غير سيء الرائحة)
وضع مع هذا البنج وبذور البصل؛
وعن طريق أنبوب يصل إلى السن المنخور.
انقل الدخان الناتج وستعقب الراحة ذلك

وجيرارد على أي حال لم يكن مخدوعاً بقصة الديدان هذه.

فهو يكتب: «يستعمل البنج من قبل الدجالين باعة الأدوية الزائفة الذين يتجولون في الريف الذين كي يخرجوا الدود من بين أسنان الناس يقومون بإحراق (البنج) في طبق الأحماء، حيث يضع الزبون فمه فوق الدخان الصادر؛ ولكن بعض الماكرين من المرافقين كي يكسبوا مالاً من ذلك يسقطون قطعاً من أوتار العود في الماء. موهمين المريض بأن هذه هي الحيوانات الزاحفة التي خرجت من فمه أو من الأجزاء الأخرى التي يرغب في تسكينها».

وفي أيام جيرارد كان البنج الأسود ينمو في كل مكان تقريباً في إنكلترا «على حواف الحقول وحول تلال روث الحيوانات والأماكن غير المخدومة» ويقول كلببر: «يحب البنج أن ينمو في الأماكن الكئيبة، ومحل عربة كاملة منه يمكن أن يوجد قرب الأماكن التي يفرغون فيها المفرغات العادية، ولكن النبات أقل شيوعاً في إنكلترا الآن ويصعب القول إذا ما كان ذلك بسبب التخلص الأكثر صحية من مياه المجاري.

والبنج المزروع عادة للأغراض الطبية، نبات ثنائي الحول، ويؤخذ من نمو العام الثاني الذي يعطي عناقيد من الأزهار الباهتة المائلة للصفرة المخططة بالقرنفلي، ومنه تحضر الخلاصة القانونية الخضراء. ويستعمل هذا العقار كمسكن، ومخدر وموسع للحدقة وأحد مكوناته الرئيسية هو شبه القلوي المسمى بالهيوسكيامين Hyoscyamine إلى جانب كميات أصغر من الأتروبين Atropine، والهيوسين Hayoscine. ويعتقد أن الهيوسين أحد أقدم المواد المخدرة المعروفة للإنسان ومركباً مع المورفين يُعطى لتحريض «نوم الخدر» عند الولادة.

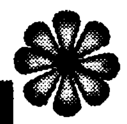
وفي بعض الأقاليم الريفية، منذ زمن ليس بعيداً، كانت أوراق البنج الأصفر (Hyoscyamus Luteus) تدخن لتسكين ألم الأسنان. وعلى ما يبدو فإن هذا الإجراء كان يستعمل مع نهاية القرن السادس عشر لأن جيرارد يقول إنه يستعمل من قبل بعضهم بدلاً من التبغ، ولكن لغاية ومنفعة صغيرة مع أنه كان يخبل، ويبلد الحواس، ويحدث ذلك النوع من الدوار الذي يسببه التبغ.

وكل أعضاء نبات البنج سامة ولا التجفيف ولا الغلي يدمر الأساس السام.

ومع أن البنج متوطن في منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط فقد توطن على نطاق واسع في المناطق المعتدلة في العالم، وكان يجنى من النباتات البرية في

الولايات المتحدة، لا سيما مونتانا Montana. ومعظم البنج المزروع المستخدم للأغراض الطبية في بريطانيا وأمريكا يستورد من جنوب أوروبا ومصر.

وفي السنوات الحديثة، فإن العقار يستعمل في معالجة مرض دوار الحركة الذي يتعرض له كثير من المسافرين، وخلال الحرب العالمية الثانية استعمل كواق من دوار البحر لقوات الغزو.



القَرَاسيون أو الشنّار أو المُروية (أو حشيشة الكلب)

Marrubium vulgare L.

العائلة

Lalbiatae

Eng. Hore hound
Fr. Marrube blanc
Ger. Weisser Andorn

إن الفراسيون الشاحب يعتقد أنه ذو منفعة خاصة للعامل البائس
الذي يزعجه السعال.

أو توقف التنفس بسبب البلغم القاسي اللزج.

درائيون Drayton

بوليوبلوين pslyonlion xiii.

إن الفراسيون طبقاً لفولكارد Folkard، واحد من خمسة نباتات يوردها المشنا Mishna، على أنها «نباتات مرة» أمر اليهود بأن يأخذوها من أجل عيد الفصح اليهودي ـ والأربعة الأخرى كانت القراص، والخس، وفجل الحصان، والكزبرة. ويعود قبضه بدرجة كبيرة إلى الأسامي المر الماروبين Marrubin الذي يشكل جزءاً من التركيب الكيماوي للنبات، الذي يقال إن اسم الجنس له مشتق من الكلمة العبرية Marab، وتعني «العصارة المرة». وصنف M.Plicatum هو العشبة التي كان المصريون القدماء ينظرون إليها على أنها مقدسة لدى حورس Horus.

ومنذ أيام أبو قراط، تمتع الفراسيون بقدر من الشهرة كعشبة طبية. وهي مذكورة في كتب الطب عند السكسون، وفي الحديقة الصغيرة، (سترابو Strabo توجد النصيحة المروعة:

«اشرب الفراسيون المسخن على النار إذا سممت من امرأة أبيك» وأصل كلمة Horehound غير مؤكد مع أن القسم الأول من الكلمة يحتمل أن يكون هو أصل «Hoary» إشارة إلى المظهر الصوفي للأوراق ومع وصف vulgare فإن الفراسيون ليس شائعاً أو مألوفاً في كل أنحاء إنكلترا. وهو موجود في مواقع معينة خاصة في إنغليا الشرقية East Anglia. وكانت جعة الفراسيون وربما ما زالت تخمر وتشرب من قبل أهل الريف في نورفولك Norfolk وسافولك sualk حيث يوجد النبات ليس في الحدائق فقط، بل نامياً في الأماكن البائرة وعلى جوانب الطرق.

وقد أوصى تيرنر بالفراسيون على أنه «جيد إذ يعطى مع العسل لأولئك الذين يتنهدون كثيراً (ويوصي جيرارد فيما بعد بالمردقوش الحلو للغاية نفسها). ويقول كلببر إن الأوراق الخضراء المطحونة والمغلية في شحم الخنزير المسن تستعمل كمرهم يشفي عضة الكلب».

وعلى أي حال، فإن الاستعمال الطبي الرئيسي للفراسيون، هو كدواء صدري، وكمقوٍّ مر. ومنقوع أوراق الفراسيون علاج شعبي للسعال ونزلات البرد، كما كان في الأيام الخالية عندما كتب جيرارد:

«إن الشراب المصنوع من الأوراق الخضراء الطازجة، مع السكر علاج فريد جداً ضد السعال وصفير الرئتين». ويصنع الفراسيون المسكر للغرض نفسه بغلي الأوراق الطازجة وإضافة السكر للعصير المستخلص بهذه الطريقة ثم إعادة غلي الشراب حتى يصبح كثيفاً بدرجة كافية ليتصلب بالتبريد.

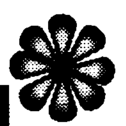
والفراسيون نبات معمر ينمو إلى ارتفاع ٣ أقدام ويحمل أوراقاً خضراء رمادية سميكة بيضاوية الشكل صوفية الملمس وسوارات كثيفة من الأزهار البيضاء. وتعطي الأوراق، عند سحقها، رائحة مسكية لطيفة ويتمتع النبات بموسم زهري طويل. ومن أجل الاستعمال الطبي يتم الجمع قبيل اكتمال التزهير ويجب تجفيف العشبة في الظل للمحافظة على اللون الأخضر.

والفراسيون الأسود Ballota nigra ذو الأزهار الأرجوانية الداكنة كثيراً ما كان يعرف باسم النُضَّار madwort حيث يفترض فيه أن يكون ترياقاً لعضة الكلب الكلِب. وفي كتاب بومنت Beaunmont وفليتشر Fletcher الراعية المخلصة Faithful shipherdess نقرأ:

الفراسيون الأسود جيد للغنم وللراعي

المعضوضين بأسنان كلاب الغابة السامة.

واسم الجنس Ballota مأخوذ من اليونانية، ويعني «منبوذ» لأن الحيوانات ترفض أكله، ويحتمل أن ذلك بسبب الرائحة القوية، التي أكسبته اسم الفراسيون النتن. ويخبرنا وودونيز أن الصيادلة، في زمانه، كانوا يسمونه Prassium foetidum. ولرائحة الخاصة بعض التأثير على الجهاز العصبي للقطط، بطريقة مشابهة لتأثير نعنع القطط. وفي بعض أنحاء بلجيكا يسمى لهذا السبب Kattekruid.



الزوفا أو التغام أو الحسل أو أشنان داود

Hyssopus afficinalis L.

العائلة

labiatae

Eng. Hyssop
Fr. Hysope; Herbe sacrée
Ger. ysop

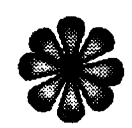
مع أن الزوفا مذكورة في التوراة، فإن أغلب االمراجع تعتقد بأن الزوفا التي يستعملها القسس في رش المعابد كانت نوعاً من المرو أو حبق الشيوخ Origanum المرتبط بالمردقوش. ومع ذلك، فإن الزوفا الحقيقية يمكن أن تكون قد استعملت أيضاً، لأن ديوسكوريدس يشير إليها في كتاب Materia medica «كعشبة مقدسة». ويحتمل أنها أدخلت إلى إنكلترا من قبل الرومان، وأصبحت من سكان كل حديقة وبسبب مزاياها الطبية كطاردة للغازات ومنبهة ودواء لأمراض الصدر.

والزوفا نبات كث جميل، ذو أزهار زرقاء داكنة تتشكل في عناقيد صغيرة. وأوراق داكنة دائمة الخضرة، وتوجد نامية بصورة برية في الأماكن الجافة الصخرية في كثير من بلاد جنوب أوروبا، وتزرع أيضاً، من أجل أزهارها الطرفية، التي تجمع عندما تكون في كامل أزهارها، وتستعمل في تحضير المنقوع من أجل السعال، والأمراض القصبية لأنها كما يلاحظ جيرارد: مستخلص من الزوفا الذي يصنع بالتين والماء والعسل والسذاب. وبشربه يساعد في شفاء السعال المزمن» وشاي الزوفا الذي يخمر من القمم الخضراء للعشبة كان لعصور طويلة علاجاً بلدياً مقبولاً، في كل أنحاء أوروبا، لنزلات البرد وفقر الدم.

وكانت الزوفا تستعمل أيضاً في العصور الوسطى كعشبة غذائية، وكانت الأوراق المقطعة تقطيعاً ناعماً تجد طريقها إلى أنواع الحساء وفطائر اللحم والحشو،

ونكهتها على أي حال قوية جداً نوعاً ما بالنسبة للذوق الحديث مع أنها عندما تستعمل بمقدار ضئيل فإنها تعطي نكهة لسلطة مزيج الأعشاب.

وتنمو الزوفا جيداً حيث الدفء والكثير من ضوء الشمس، حتى إنه في أنحاء ديفون Devon وكورنوال Cornwall كثيراً ما تشكل سياج الحديقة، مالئة الهواء بعطرها الخاص الذي يجتذب النحل من بعيد. ومع أن الأزهار زرقاء في العادة، فإنه توجد، أيضاً أصناف ذات أزهار قرنفلية وبيضاء. وبسبب شذا الزوفا فإنها كانت تستعمل كثيراً في العصور الوسطى كعشبة للنثر.



الخزامى أو اللاوندة

Lavandula Vera L.

العائلة

Labiatae

Eng. Levender
Fr. Lavande Afficinale;
lawande Vraie
Ger. wahre Lavendel

الطرق الطويلة ترعى في كهف الشفق
أو تفتح على بقع مثقوبة من الأرض
ذات زنابق متوجة، تقف قرب
الخزامى ذات السنابل القرنفلية.
تنسون Tennysonقصيدة غنائية للذكرى.

إن الخزامي «معروفة جيداً ـ هكذا يقول كلببر ـ لكونها من سكان كل حديقة تقريباً، حتى إنها لا تحتاج لأي وصف» وإذا طلب تسمية بعض العطر الإنكليزي النموذجي، فإن معظم الناس يحتمل أن يفكروا على الفور في الخزامى كما كتب اليانور سنكلير رود Eleanour Sinclair Rohde بشكل مبهج: «أتخيل أن هناك القليل من الروائح التي تجعل أولئك الذين يعيشون في «أنحاء بعيدة شديدي الحنين للوطن وإن رائحتها العطرية النظيفة الفاتنة، يجب أن تكون مذكرة بشكل مؤلم تقريباً بالحدائق في الوطن، والمماشي الخضراء الناعمة والأشجار الظليلة المنتشرة والحواشي الملونة بالأزهار التي كانت مرتبطة بمنازلنا لقرون».

والخزامى متوطنة في سواحل البحر الأبيض المتوسط وتنمو بغزارة في جنوب فرنسا وكورسيكا ويقال إن L. vera قد أدخلت في إنكلترا لأول مرة حوالى منتصف

القرن السادس عشر وقبلتها التربة بدرجة كبيرة حتى إن أجمل زيت خزامي هو ذلك المستقطر من النباتات الإنكليزية المزروعة ولكن الخزامى من بعض الأصناف لا بد أنها كانت مزروعة في تلك الجزر قبل ذلك بزمن طويل، لأن الرومان، الذين استفادوا كثيراً من ماء الخزامى في تعطير حماماتهم، من المؤكد أنهم جلبوها معهم. ولا بد أن هذا كان L. sloechas، أو الخزامى الفرنسية التي ذكر ديوسكدرسدس أنها تنمو قرب شاطىء غول gaul في الجزر المسماة استوكيدز stoechades (اليوم جزر ده هيير Iles d'Hyeres) التي تستمد اسمها منها ويسميها جيرارد sticadove ويقول إن العشبة كانت معروفة أيضاً باسم Cassidony الذي حُرِّفَ من قبل أهل الريف إلى «Cast-me-down».

وأول ذكر لنوع L.vera يبدو أنه كان في كتاب Materia medica الذي كتبته رئيسة دير الراهبات الأم هيلوغارد بنجن Hildegard of Bingen (١٠٩٨ ـ ١١٧٩). وفيه يوجد فصل بعنوان De Lawandula، ولكن هناك أنواعاً عديدة من الخزامى وكثيراً ما كان الكتّاب القدامى لا يميزون بين L.vera وL.spica أو الخزامى الشائكة، وهو صنف ذو أوراق عريضة يستقطر منه زيت السنابل وصنف L. spica alba هو الخزامى البيضاء الذي كانت هنريتا ماريا Herrietta Maria زوجة شارل الأول charles I تحبه والذي كانت هناك أطر عريضة منه في حديقة قصرها في ويمبلدن Wimbledon. ولسوء الحظ إنه أقل مقاومة من أصناف أخرى و L. spica nana هو صنف قزم ذو أزهار قرنفلية داكنة.

وقد أفاد الرومان كثيراً من الخزامى في تعطير حماماتهم، وطبقاً لكثير من الكتاب، فإن أصل اسم Lavandula موجود في الكلمة اللاتينية Lavave بمعنى يستحم وال O.E.D[1] على أي حال يبدو أنه اشتقاقاً ممكناً من الكلمة اللاتينية Lividus، وتعني «ذا اللون الأزرق».

وليس مدهشاً أن عشبة بمثل هذا الشذى المنعش لا بد أنها قد استعملت لقرون في الوطن الإنكليزي. وأن كثيراً من ربات البيوت كن وما زلن يفعلن في بعض أنحاء الريف فيعطرن أوشحتهن ومحارمهن النظيفة بمقدار كبير من العطر النادر. وكانت أكياس صغيرة من العشبة المجففة توضع تحت الوسائد لتسكن الصداع وللتحريض

(١) معجم أكسفورد الإنكليزي.

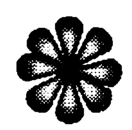
على النوم المنعش. وكتب التقطير، مثل كتاب السير هوغ بلات Sir Hugh Plat «مباهج السيدات Delights for ladies» (١٦٠٩) تحوي توجيهات لتقطير الخزامى ويصف كولز Cales في آدم وحواء Adam and Eves، المزايا الكثيرة لماء الخزامى المستقطر، ولكنه يحذر من أنه «ليس مأموناً استعماله إذا كان البدن مليئاً بالأخلاط، الممزوجة مع الدم بسبب الأرواح الحارة والخبيثة التي تستحوز عليها».

ويقول الطبيب الشهير تيودور تيودوربولين Tudor Bullein عن الخزامى أن لا شيء أفضل ضد أمراض الأعصاب وبرودة المخ والشلل والشر الواقع: سواء بالشراب أو شم هذه العشبة أو بالدهن أيضاً بالزيت الجيد الدافىء المصنوع منها، ولهذا الزيت مزية ضد كل أمراض الأعصاب» وفي وقت ما، كانت الخزامى تزرع، تجارياً، على نطاق واسع تماماً في إنكلترا، وبشكل رئيسي حول هيتشين Hitchin من هيرتفوردشير Hertfordshire وقرب لندن في الحقول المحيطة بميتشام mitcham وكرشالتون Carshalton، حتى تم ابتلاع تلك المناطق التي كانت ريفية في مدينة الآجر والملاط للقرن العشرين، وحتى ذلك الطريق العام الرهيب تل الخزامى في باترسيا Battersea، يخلد الصناعة التي كانت تتابع هناك.

وتحتفظ سنابل الخزامي بشذاها وقتاً طويلاً عندما تجف طالما تجمع في وقت مبكر نوعاً ما أثناء النهار، حالما يتبخر الندى، ثم تغرس لتجف في الشمس، كل سنبلة على حدة. ويفضل أن يكون ذلك فوق نوع من الشباك التي تسمح للهواء بالدوران بحرية حولها. وتغطي كل الأزهار بغطاء كثيف من الأوبار المتشعبة التي تحمل غدداً زيتية دقيقة وحيث إن الزيت طيار جداً، فإن السنابل عندما تقطع أثناء حرارة النهار فإن الكثير منه يفقد.

والزيت المستقطر من L. Vera أصفر باهت مع رائحة شذية، ويحوي بين المكونات الأخرى كحولاً يعرف باللينالول Linalool. وللزيت خصائص منبهة وطاردة للغازات، وكان قانونياً في وقت ما. واليوم، على أي حال، فإن استعماله قليل في الطب، حيث يستعمل بشكل رئيسي في صناعة العطور، والصابون، ومتطلبات التواليت، مخلوطاً عادة مع زيت الخزامى الشائكة. وفي أسبانيا، اعتاد الفلاحون استخلاص الزيت من h. stoechas بتعليق أزهار الخزامى مقلوبة في قنينة معرضة للشمس. وقد جعلت منه خصائصه المطهرة مادة إسعاف بيتي له قيمته، للجروح والقروح. وقد عملت أيضاً كطارد للحشرات.

ولكن لا يحتمل أن أحداً اليوم يستعمل الخزامى بالطريقة التي أوصى بها العالم النباتي الأكليريكي القَديم ويليم تيرنر، الذي كتب في عام ١٥٥١ : إني أحكم بأن أزهار الخزامى المحشو في قبعة أو طاقية تلبس جيدة لكل أمراض الرأس التي تأتي بسبب البرد وأنها تريح الدماغ جيداً.



الكاشم أو الآنجذان الرومي

Levisticum afficinale (koch)

العائلة

Umbelliferae

Eng. lovage
Fr. Livéche;
Ache de Montagne
Ger. Liebstockel;
Maggikraut

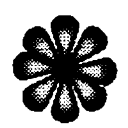
معروف لدى اليونان والرومان كعشبة طبية مفيدة. وقد زرع الكاشم كثيراً في إنكلترا من القرن الرابع عشر وما بعده، وكان بالغ التقدير في زمان كل من آل تيودور Tudor وستيوارت للاستعمال في الصلطات وفي المرق، وفي تعطير الحمامات وأيضاً لخصائصه العلاجية. وقد ضمنه توسر Tusser في قائمته «للأعشاب الضرورية التي تزرع في الحدائق الطبية».

وكل أجزاء النبات المعمر المقاوم عطرية وتشكل الأوراق منكهاً جميلاً جداً للحساء والأطعمة المطبوخة على نار هادئة. . وفي الواقع، إن هذه العشبة هي مكون في منتجات ماجي Maggi الشعبية التي تباع على نطاق واسع في القارة الأوروبية ولهذا السبب كثيراً ما يسمى الكاشم Maggikraut في ألمانيا وMaggi-plant في الأراضي المنخفضة. ويمكن استعمال البذور والأوراق والسوق لأغراض الطهي، وحيث إنها تحتفظ بشذاها عندما تجفف، فهي مفيدة في التبهير. وبتقطيع الأوراق تقطيعاً ناعماً، فإنها تشكل إضافة لطيفة للصلطات، وإذا وضعت الأوراق في علب محكمة الغلق من الصفيح بعد الجمع، فإن بالإمكان التمتع بها طيلة الشتاء.

والكاشم نبات جميل يزرع في الحديقة، بأوراقه اللاصقة داكنة الخضرة وهي مفصصة عادة إلى فصين أو ثلاثة مع مظلات زهرية من الأزهار الصغيرة الصفراء.

وهي متوطنة على شواطىء البحر الأبيض المتوسط ويقال إن اسمها اللاتيني Ligustucum levisticum مستمد من إقليم Liguria في إيطاليا، حيث توجد بغزارة. ويحتمل أنها أدخلت إلى بريطانيا من قبل الرومان.

وسوق الكاشم غليظة مجوفة تشبه سوق الأنجيليكا (حشيشة الملاك)، وهي تسكر كثيراً مثلها لتستعمل في الحلوى. والجذر الطازج المطهي والمقطع شرائح يؤكل مع الزيت والخل والملح في بعض البلاد كصلصة، حيث له مذاق مشابه نوعاً ما لمذاق الكرفس.



الخبازي

Malva silvestris L.

العائلة

Malvaceae

Althcea afficinales L.

العائلة نفسها

M. Rotundifalia L.

العائلة نفسها

M. moschata L.

العائلة نفسها

Eng. Mallow (common)
Fr. grande Mauve; Herbe afromage
Ger. waldmalve
Eng. Mallow (Mansh)
Fr. guimauve; Althée
Ger. Fibisch, Weisse Pappel

Eng. Mallow (Dwarf)
Fr. Petite Mauve; Fromageon
Ger. Kase pappel
Eng. Mallow (Musk)
Fr. Mauve Musgucé
Ger. Moxchus-Malve

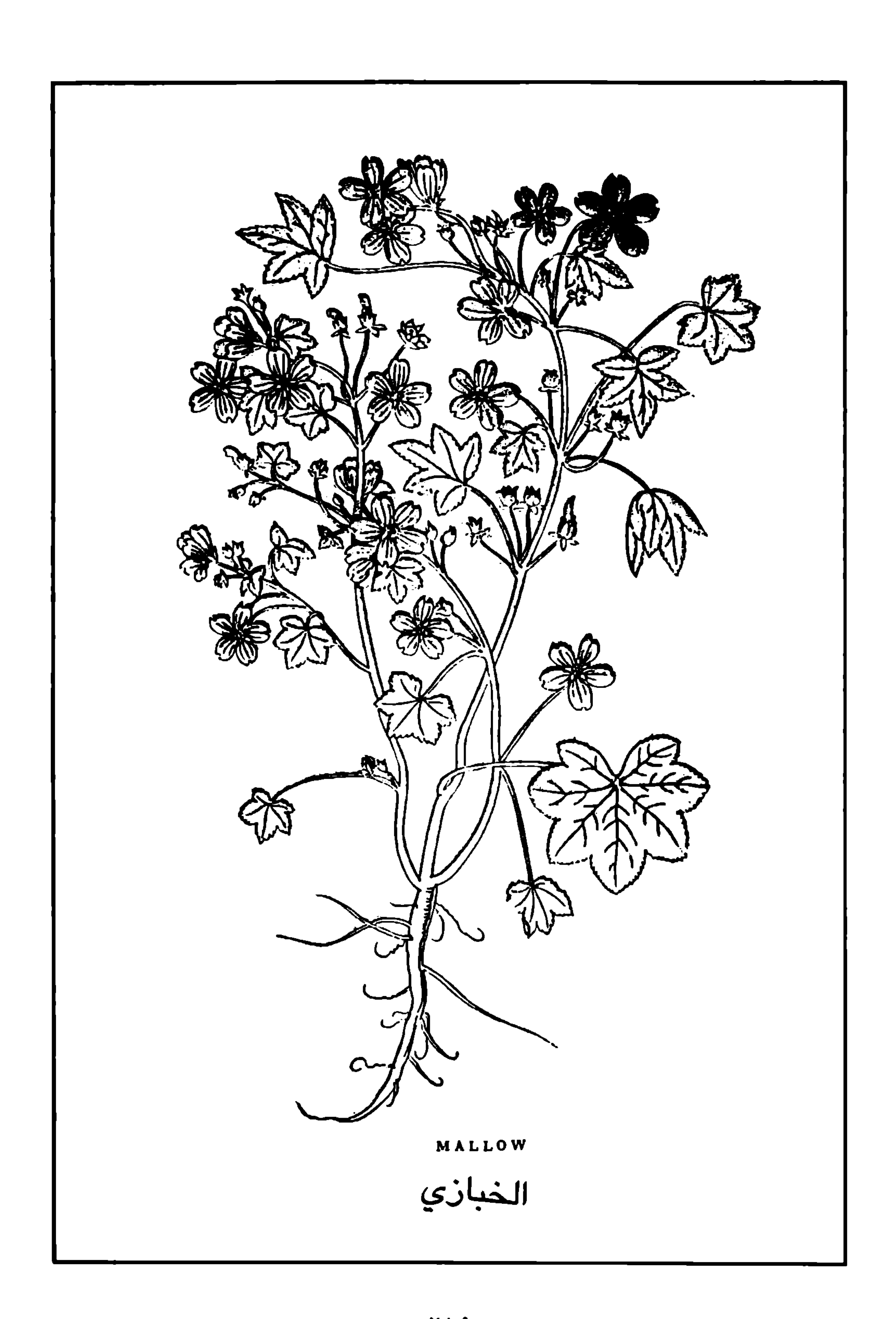
مقاومة ومرتفعة فوق الحزمة

تلوح الخبازي الفروية بورقتها الحريرية.

The village القرية Crabbe كريب

يوجد في إنكلترا العديد من أنواع الخبازي، أكثرها شيوعاً وأكبرها نوع M.Silvestris وهو نبات ينمو على جوانب الطرق، ذو أوراق ذات فصوص من خمسة إلى سبعة. وله أزهار حريرية صقيلة ذات لون أرجواني محمر شاحب معلّمة بخطوط أكثر دكنة. وأسماؤها الشعبية هي Round Bock, Mauve, Hockherb.

والثمرة المسطحة الشبيهة بالقرص للخبازي هي الـ Cheeses «قوالب الجبن»



MALLOW

الخبازي

عند أطفال الريف الإنكليزي، والتي أشار إليها الشاعر جون كلير John Clare شاعر North anptan shire في المقطع.

«الجمع من الخبازي، رياضة تسر

والبذرة المجعدة كنا نسميها «قوالب الجبن»

لاحظ أيضاً أن الاسم الشعبي الشائع في فرنسا عند العامة للخبازي هو Herbe a'fromage، والخبازي القزمة تسمى بالألمانية Kâsepappel.

وخبازي المسك Musk Mallow نبات معمر ذو أوراق عميقة التقسيم وأزهار ذات لون قرنفلي ناعم. والخبازي القزمة نبات حولي منبطح ذو أزهار أصغر كثيراً ذات لون أبيض مخطط بالليلكي (أرجواني فاتح). وأنواع الخبازي الثلاثة موزعة تماماً بشكل عام ولكن خبازي السبخات توجد فقط في جنوب أوروبا، وفي إنكلترا تقريباً غير شائعة جداً مثل الأنواع الأخرى.

ونوع Althaea acinalis، خبازي السبخات يختلف عن أنواع الخبازي الأخرى حيث إن أوراقه وسوقه مغطاة بزغب في حين أن الأزهار التي تشبه أزهار الخطمية كبيرة وذات لون قرنفلي باهت. واسم Mallow مشتق من الكلمة اليونانية لمهدىء مطري للبشرة - في إشارة إلى خواصها المخاطية؛ واسم الجنس Athaea يأتي من جذر يوناني آخر هو althos ويعني «علاج» لأنه في الأزمان القديمة كانت هذه العشبة تعتبر دواءً عاماً لجميع الأمراض.

ويقول وليم تيرنر: تسمى الخبازي Althea وأيضاً Eniscus, Hibiscusوخبازي الطهي تسمى أيضاً Malva(*) وMalvaviscus وبالإنكليزية Marysh mallow أو خبازي الماء... Marrysh mallow المخضلة بالنبيذ أو الشراب المخمر (بالخميرة والعسل) أو المسحوقة المتروكة بذاتها وهي جيدة للجروح، وللأورام الصلبة والحروق، والأورام التي خلف الأذن والنواسير الشرجية والانتفاخات الغازية والتهابات الأغشية المفصلية وتصلب المفاصل».

وقد أطرى بليني مزاياها قائلاً: «إن كل من يأخذ ملعقة من الخبازي سيتحرر

(*) لها ضعف فعالية الخبازي الشائعة.

ذلك اليوم من كل ما يمكن أن يأتيه من الأمراض» وفي كتاب Capitulare de Villis، في زمن شارلمان Charlemagne فإن خبازي السبخات كان يوصى بها كعشبة يجب أن تزرع لمزاياها الكثيرة. وفي تلك الوثيقة يظهر الاسم Misvalvas، والأغلب أنها خطأ ناسخ في كلمة bismalvas. وقبل ذلك بزمن طويل صنف سقراط theophrashus الجزر المكشوط لخبازي السبخات كعلاج للسعال.

وبعد ذلك الحين، قوّم النبات لقدرته على تهدئة وشفاء التهاب الحلق والصدر. حيث إن خواصه المهدئة مستمدة من الكمية الكبيرة من المخاط التي تحتوي عليها الجذور اللحمية، وكان يستعمل أيضاً كمليّن، لأن السير جون هانتغتون Sir John Harington في كتابه: الطبيب الإنكليزي The English man's Doctor عام (١٦٠٩)، مع تحوير جميل في العبارة يبين أن الخبازي «تجعل الناس المقيدين قابلين للحل» وهو ادعاء أيده مارتيال Martial عندما كتب:

Exonerat uras ventrem mihi villica Malvas

Attulit, etvarias quaw habet horl us opes

ولاحظ باركنسون في كتابه Paradisim sole أن «Mawa Crispa» وهي الخبازي الفرنسية، تستعمل كثيراً كعشبة غذائية، خاصة عندما يراد تليين المعدة الوجود التي بهذه الصفة المزلقة تساعد في تحريكها».

وجذر خبازي السبخات متفرع وهو بطول ٣ ـ ٦ بوصات بثخانة نحو أصبع متوسط وهو أبيض لحمي ما إن تزال الطبقة الخارجية البنية الخفيفة. ومعظم النباتات الخبازية مخاطية قوية ويحوي نوع Althaea radix حوالي ٢٥٪ مخاط، وهي تقريباً كمية النشاء نفسها، وحامض أمينوسوكسناميك amino-succinamic المعروف باسم أسباراجين asparagin.

ويزرع النبات على نطاق واسع في القارة الأوروبية سواء للأغراض الطبية أو لصناعة الحلوى، مع أن ما يسمى Pate de guimauve الشهيرة التي تحوي المخاط، والطحين، والسكر وبياض البيض، تصنع عادة من جذر نوع Althaea cannabina، المعروفة في فرنسا باسم guimauve faux chanvre.

وشراب Marsh Mallow يوجد في كثير من كتب الأقرباذين الأجنبية ويستعمل للحلق الملتهب والتهاب القصبات. وطبقاً لفرني Fernie فإن مستخلص Marsh

Mallow يعد بإضافة خمسة بنتات من الماء إلى ١/٤ رطل من الجذور المجففة ثم يغلى حتى يتناقص الحجم إلى ٣ بنتات مع العصر والتصفية.

وهناك استعمال آخر للخبازي يوصف من قبل إستيين Estienne وليبولت Liebault (١٦٠٠)، الذي يقول: إن جذور الخبازي المنقوعة في النبيذ يوماً كاملاً والتي تلف بعد ذلك في الورق وتشوى تحت الرماد وتجفف، دواء جيد لحلء الأسنان وإزالة القلح والوضر السميك المتجمع حولها... وهي فريدة أيضاً لأشياء أخرى كثيرة، وعليه فإنها تسمى من قبل بعضهم «Omnimorbia».

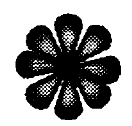
ولكن ربما كان أحد أغرب الاستعمالات للخبازي قد ابتكر بسذاجة في أيام كانت براءة الإنسان من جريمة أو صحة أقواله يمكن أن تختبر محنة المحاكمة بالتعذيب حيث يمسك المتهم في يده قضيباً من الحديد الساخن لدرجة الاحمرار. والمرهم المحضر من نسغ خبازي السبخات March Mallow المركبة مع بذور «شيخ الربيع» وبياض بيضة يكون معجونة لاصقة عندما تحك على الأيدي تسكن الحرارة وتمكن الرجل المعرض لهذه المحاكمة المروعة من أن يتحمل المعدن المتوهج بضع لحظات.

وحيث يتكلم الدكتور جون هيل Dr. John Hill عن الخبازي في كتابه: «تاريخ المادة الطبية» History of the Materia Medica فيسميها كواحدة من الأعشاب الخمسة المهدئة المطرية للبشرة ويكتب: «ونادراً ما توجد كمادة مصممة للإنضاج لا تحوي الخبازي كمكون. والعشبة علاج موائم، أولاً حيث اللدغ يتطلب مراهم مسكنة؛ وثانياً حيث يتطلب كل تضيق كبير جداً الإرخاء، ثالثاً حيث يلزم أن تسكن الآلام، ورابعاً حيث تلزم اللزوجة الزائدة».

مستخلص خبازي السبخات للدكتور جيمز Jumes عام ١٧٥٢.

خذ أوقيتين من خبازي السبخات وحفنة من العشبة، واغليها في ٣ بنتات من ماء الشعير حتى تتناقص إلى ١/٢ بنتاً. اعصر وصفِّ ثم أضف أربع أوقية من مركب ماء البان (أو الشوع) وكمية مماثلة من البراندي؛ و١/٢ أوقية من عنبات العرعر وبالمثل من الغار؛ ودرهمين من كل من بذور اليانسون، والشمرة الحلوة والكراويا، والجزر البري. أعد نقوعاً دافئاً لمدة ساعتين. ثم اعصر وصفِّ وحل في شروب روحي، فوق نار هادئة، أوقية من الصمغ العربي و٤ أوقيات من شراب الحلبوب.

فهو فعال جداً طبقاً للدكتور فولر Dr. fuller، في إزالة أية مادة رملية أو الحصى الذي يمكن أن يسد الكلى والمجاري البولية. وفي الوقت نفسه، فهو يثلم الرؤوس القاسية للأملاح ويسكن الألم.



اللفّاح أو اليبروح

Mandragara afficinalis L.

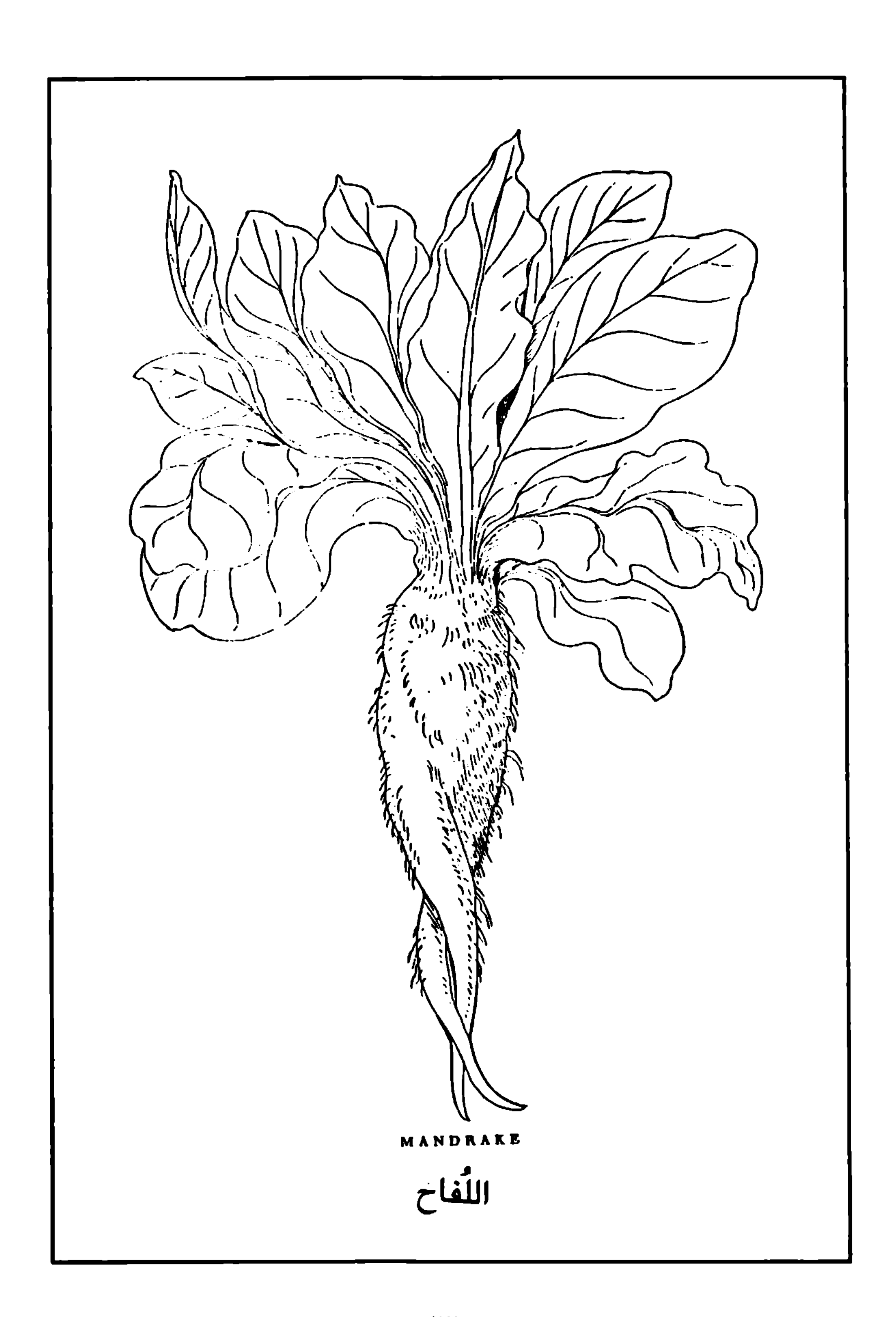
العائلة

Salanaceae

Eng. Mandrake;
Alruna
Fr. Mandragore;
Mainde gloive; Circeé
Ger. Alraunwurzil;
Hexenkraut

أشكال الأشباح ـ آه، لا تمسها!
التي تروع نظر القاتل
تكمن في ساق اللُّفّاح اللحمي.
الذي يصرخ عندما ينتزع ليلاً.
توماس مور Thomas Moore
نور الحريم Light of the Harem

مع أن اللُّفاح الحقيقي لم يعد موجوداً أو أنه نادراً ما يوجد في بريطانيا، فإنه معروف جيداً بالاسم، على الأقل عند أغلب الناس أكثر من كثير من النباتات الأكثر شيوعاً وربما كان هذا فقط بسبب ثروة الأساطير الخيالية التي يحاط بها. ولقرون كثيرة، كان يزرع كنبات أفيوني، «شراب شكسبير المنعش» في حدائق الأعشاب في المؤسسات الرهبانية القديمة، ولكن مع اختفاء البيوت الدينية القديمة، توقفت العشبة عن أن تزرع بشكل عام في إنكلترا. ويكتب جيرارد: ينمو اللفاح في المناطق الحارة، في الغابات والجبال، كما في جبل غارغانوس garganus في أبوليا Apulia ومثل هذه الأماكن؛ وهو يزرع في إنكلترا فقط في الحدائق، ولا يوجد في أي مكان آخر.



MANDRAKE

اللُفاح

وإحدى القصص الخرافية التي يجمعها الكتّاب القدماء كانت تلك التي سخر منها جيرارد؛ عن اللفاح الذي أطلق صرخة مروعة عندما انتزع من الأرض وهي صرخة سببت الجنون، أو حتى الموت لكل من سمعها. ولجمع جذور اللفاح، بناء عليه، كان من الضروري ربط كلب بالنبات ويبقى العشاب على مسافة آمنة ويسد أذنية بالشمع، ووضع قطعة من اللحم خارج نطاق وصول الكلب بالضبط كان لها الأثر المطلوب: فكان الكلب يشد بقوة، فيترك النبات مرقده «وكان الكلب هو الذي يموت».

وفي كتاب الدكتور شارل سنغر Dr. Charles Singre من السحر إلى العلم From Magic to Science تصوير لطيف للحورية ديسكفري Discovery التي تقدم عشبة اللفاح لديوسكوريدس، بينما الكلب المربوط بالجذر يموت في كرب وألم مبرح.

ويكشف ماتيوليس Matthiolus في تعليقاته على ديوسكوريدس أن هذا الاعتقاد خطأ شائع، يقول: إن الجذور التي يبيعها الدّجالون، قد أعطيت شكل الجسم البشري والتي يدّعون بوقاحة أنها ستضمن الحمل للنساء العاقرات حتى اليوم هي صناعية وتصنع من جذور الفاشرا البيضاء، الخ. وهم يقطعون ويشكلون هذه الجذور، وهي طازجة على صورة رجال ونساء، وفي تلك الأماكن حيث يوجد الشعر يغرسون حبوب الشعير أو الدخن.

ثم بعد دفنها يغطون الجذور بالرمل ويتركونها حتى تنبت البذور. ثم ينبشون التربة لإخراجها وبموسى الجيب الحادة يشذبون الجذور حيث أنبتت الحبوب لتشبه الشعر واللحية وكل الشعر الآخر على الجسم.

وقصة خرافية أخرى عن اللفاح يرويها جيرارد «هي أن النبات كان، نادراً ما يوجد نامياً بصورة طبيعية، تحت المشانق، حيث المادة التي تسقط من الجسد الميت تعطيه شكل رجل ومادة المرأة تعطي مادة النبات المؤنث ومثل تلك الأحلام البلهاء».

واللفاح متوطن في سورية، وهو نبات ثنائي الحول ذو أوراق خضراء لامعة صقيلة، وأزهار أرجوانية داكنة، ويحمل ثماراً برتقالية لامعة تسمى بسبب صفاتها السامة، باسم «تفاح الشيطان». والجذر طويل لحمي ومتشعب محاط بألياف شبه

شعرية. وقد أفاد سقراط إما من لحاء الجذور أو كامل الجذور وكانت الورقة كقدم أحد المكونات الكثيرة لِ Papuleon(*) Unguentum التي كان يفترض أنها تشفي من الملاريا، والتي، من أجلها، يمكن العثور على الصيغة في كتاب الأقرباذين لِفاليريوس كوردس Valerius Cardus.

والاسم اللاتيني للنبات Atropa mandragora هو اسم Atropa، وهو القدر الذي «يقطع خيط الحياة المغزول بدقة» إشارة إلى القدرات السامة التي يتشاطرها مع نباتات أخرى من عائلة البطاطا، وأبرزها Atropa Beefadonna أو عنب الثعلب أو حشيشة ست الحسن. وفعلها المخدر كان معروفاً جداً للقدماء وقد أوصى ديوسكوريدس بأن تعطى في النبيذ «لمن يتعرض لجراحة أو كي. . . لأنه لن يخشى الألم لأن النوم العميق سيغلبه». ويربطه كل من شكسبير وشاعر أقل شأناً هو ويليم براون William Browne بالخشخاش بسبب قدرته المخدرة ويربطه براون أيضاً بنهر النسيان (ليث Lethe).

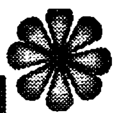
وما يسميه العشاب الحديث جذر اللفاح ليس له على أي حال أية علاقة بالماندراغورا Mandiragora التي يذكرها شكسبير كثيراً، بل بجذر نبات أمريكي جنوبي Podophyllum Peltatumt (تفاح أيار May- apple). وهو قانوني ويستعمل كمقوٍّ كبدي ومنبه معدي. وهو كثيراً ما يشكل مكوناً لحبوب الكبد».

ومما يسبب التشويش أن الاسم الأكبر لفاح هو أيضاً مرادف لجذر البريوني العاشر أو الكرمة البيضاء ذات العنبات الحمراء والعنبات السوداء (Bryonia diocia and B. alba) من عائلة الكوسا (القرعية).

والاسم الإنكليزي للفاح ـ Alruna ـ والألماني Alraunwurzel مشتقان من Alruna، وهي نبية من الشعب الجرماني القديم. Alrunes، وكانت الأشكال الخشبية التي منها اتخذ الألمان القدامى الآلهة الحارسة أو الآلهة المنزلية أو هذه المانيكينات الصغيرة تفضيلاً تحفر على جذر اللفاح. Die Alraune.

وهو في ألمانيا الجديثة مساو للجنيات الإنكليزية.

(*) كثيراً ما يسمى ببساطة بوبيليون «Popilion» من الوصفات الطبية القديمة.



آذريون الحدائق، أو الاقحوان أوالقُحوان

Calendula afficinalis L.

العائلة

Compositae

Eng. Marigold
golds; Ruddes
Fr. Souci; Fleur detous lemois
Ger. Ringelb lume, gold blume;
Morgenrots

الأذر يون الذي يذهب إلى الفراش مع الشمس
ومعه تصحو باكية.
قصة الشتاء The winter's Tale 4.iv

إن آذريون القدور البهيج «العشبة العامة في كل حساء» كما سماها العجوز فولر Fuller، لا شيء فيه من القليل المشترك سوى الاسم، مع بعض النباتات المبهرجة، التي طورها أختصاصيو البستنة الشجرية ومع أنه، في الأصل، مجلوب فقد تأقلم في إنكلترا منذ قرون طويلة واكتسب وثائق الجنسية بفوائده سواء في المطبخ أو في الصيدلة.

ويكتب جيرارد: والأوراق الصفراء للأزهار تجفف وتحفظ في أنحاء ألمانيا كلها للشتاء «لتوضع في المرق، وفي الجرعات الطبية ولتستعمل في أغراض أخرى متنوعة، بقدر ـ حتى أنه لدى بعض دكاكين البقالين أو باعة التوابل يمكن أن يوجد براميل مملوءة بها، وتباع بالتجزئة بالبنس تقريباً، طالما أن لا مرق يجود تحضيره بدون الأقحوان المجفف.

وليس فقط في ألمانيا كان الأقحوان المجفف أحد مكونات الحساء، بل في

إنكلترا، أيضاً حيث إن شارل لامب charles Lamb، الذي صرح بأنه لم يكن غير مبالٍ بالطعام لم يتحمل «الأقحوان الكريه طافياً في السطل» وربما كانت نكهته القوية عذراً كافياً. وأحد مكونات بودنغ الأقحوان البتلات ناعمة التقطيع، وكانت الأزهار تستعمل لإعطاء الجبن اللون، كما كانت تسكر وتحفظ، وكانت حتى تحول إلى خمر ويمكن العثور على وصفة لها في كتاب وصفات كارتر Carter's Recipe Bood لعام ١٧٣٧.

ويقول الدكتور فرني Dr. Fernie «إن أزهار الأقحوان كانت تستعمل كثيراً من قبل الجرّاحين الأمريكان في معالجة الجروح أثناء الحرب الأهلية، وما زال العشّابون، حتى اليوم، يفيدون من الأقحوان في تضميد الجروح والحروق وتقرح اليدين والقدمين من البرد أو الرطوبة[1] ويستعمل، أيضاً كمعرق، أيضاً مختلطاً مع لسان الثور.

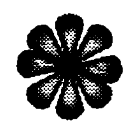
والاسم النباتي للأقحوان Calendula يشير إلى عادة النبات المشهورة من الإزهار من غرة كل شهر، وفي الواقع عندما يكون الشتاء معتدلاً يزهر الأقحوان خلال القسم الأكبر من السنة. وهكذا يسميه الإيطاليون Fiore di ognimese حيث إن كلمة Marigold نفسها كما يقترح بربور Prior نشأت من Merse- mear- geall الإنكلو - ساكسونية (marsh- horse- gowl) وهو أقحوان السبخات (CLaltha palustris)، وأن الكلمة تحولت إلى Calendula وفهمت خطأ على أنها Mary-gold وفي كتاب grete Herball الأعشاب الكبير تسمى «Mary gowles»، ولكن معظم الكتاب الأقدم يشير ببساطة إلى النبات باسم gold. ومع ذلك ما إن أخذت الزهرة المقطع الأول «Mary» حتى أصبحت بصورة طبيعية مكرسة لأعياد العذراء المقدسة. ولكن أياً من الأسماء الأجنبية للأقحوان ليس فيه إشارة إلى السيدة مريم العذراء.

والطريقة التي بها تتفتح زهرة الأقحوان مع الشمس وتتبعها في مدارها قد لوحظت بسرعة من قبل العشّابين القدامى وفي كتاب Lyte Dodoens نقرأ: «إن لها أزهار صفراء زاهية براقة، تنطبق عند غروب الشمس، وتتفتح مرة أخرى عند شروق الشمس». وهكذا فإن الأقحوان يصبح أيضاً عباد الشمس Salissponsa, Taurnesol,

(١) انظر هـ ليكلرك: Precis de Phytothè rapie

Salsequium, Heliotropum عند الأسلاف، وكان كثيراً ما يشار إليه تحت هذه الأسماء.

والأقحوان نبات حولي نشأ (تأصل) في وسط أوروبا وهو كثير للغاية في المغرب. وعند النضج تعطي الأزهار الفقيرات Achenes (ثمار جلدية أحادية البذور) يقال لها بذور. ويفضل الصيادلة العترات مطبقة الأزهار (المكبسة) ذات اللون البرتقالي الزاهي على تلك التي أزهارها صفراء.



المردقوش والمَرزَنجوش أو البردقوش أو السَمسَق أو السَمسَق أو العَبقَر أو العترة أو حبق القَنا

Origanum Marjorana L./

العائلة

Laliratae

Origanum Vulgare L.

العائلة نفسها

Eng. Marjoram (sweet)
Fr. Marjoluine
Ger. gartenmajoran
Eng. Margoram (wild)
Fr. Marjolaine Sauvage
Ger. Dost; Wilder Marjoran

في الحقيقة يا سيدي، كان المردقوش الحلو
في السلطة أو بالأحرى عشبة النعمة.
وكل شيء ينتهي بشكل جيد هو جيد 4,v

إن المردقوش البري شائع في كل أنحاء إنكلترا، وينمو مزدهراً على السفوح الطباشيرية، وعناقيده البيضاوية من الأزهار الأرجوانية تفعم بالحيوية والبهجة المراعي الخضراء وشذاها يعطي فتنة وسحراً إضافياً لهواء النُجود والتلال النقي.

واسم الجنس origanum مشتق من اليونانية ويعني «مرح الجبال»، حيث إن اليونانيين كانوا مغرمين جداً به وكانوا يزرعونه فوق القبور ليضمنوا السلام والسعادة للراحل. وكان، لزمان طويل، يقدر كعشبة طبية، كدواء للسعال والأمراض القصبية، وللاستسقاء ولليرقان ولكثير من الأمراض الأخرى. وقد وجد الأقرباذين اللندني لعام

١٦٤٩ أنه «يساعد عندما يعطى للتنهد الكثير»؛ في حين تفوق جيرارد في الوصف الكتابي التصويري عندما كتب أنه «جيد جداً ضد الغثيان» وما يذكر بالاضطراب عبر القناة الهضمية (الغثيان)، الذي تلخصه الكلمة المفعمة بالحياة!

فإذا كان المردقوش البري شائعاً كعشبة علاجية، فإن المردقوش الحلو لم يكن أقل منه وكذلك في المطبخ «وهو عشبة لطيفة رقيقة ذات مذاق حلو كما يقول عنها ليت Lyte، وهذه العشبة الأهلية تزدهر في المناخات الأكثر دفئاً وهي نبات لين يجب أن يعامل في بلاد مثل إنكلترا كنبات حولي، لأنه لا يمكن أن يتحمل الشتاء القاسي. وهو أحياناً يعرف باسم المردقوش المرصع بسبب الأزهار التي تترتب في رؤوس أو عقد.

هذا هو «المردقوش الحلو» العزيز على العشابين القدامى، النبات الذي يخلطه برديتا Perdita مع اللاوند الحار، والنعنع، والأذريون في قصة الشتاء؛ وهو عشبة جيرارد «ذات الرائحة الرائعة الحلوة». وهو نبات أصفر من الأذريون البري، وينمو إلى ارتفاع نحو قدم واحد، وكان يستعمل في الأيام الماضية، كما يخبرنا باركنسون «لإرضاء الحواس الخارجية» في باقات الزهر الصغيرة وفي نوافذ المنازل، وكذلك في مساحيق حلوة، وأكياس حلوة ومياه غسيل حلوة». والأزهار محمولة في سنابل بيضاوية قصيرة تختلف من اللون الأبيض إلى الأرجواني.

ويعتقد بعضهم أن المردقوش الحلو هو أمراكونamaracon ديوسكوريدس، من معادله اللاتيني amaracus(*) وعبر الكلمة اللاتينية الراجعة للعصور الوسطى Majorana، تأتي الكلمة الفرنسية القديمة Majoraine ونصف الإنكليزي Majorana، التي أحرزت فيما بعد حرف «m» مدخل آخر. وفي إنكلترا، كان المردقوش الحلو يزرع في وقت مبكر يرجع إلى القرن الرابع عشر وبحلول القرن التالي، نجد إشارات عديدة إلى المردقوش اللطيف «mergeron gentle»، الذي ربما كان صنفاً من O.mjorana. ويمكن أن نقرأ في شعر سكلتون Skelton إلى المعلمة مارجري وينتورث Mistress Margery Wentworth المطبوع في مختارات لوريل The garlund of laure ١٥٢٣:

(*) Amaracus. شاب كان في خدمة ملك قبرص، فزع حتى الموت من تحطم مزهرية مليئة بالعطر، فتحول إلى عشبة تحمل اسمه.

بالمردقوش اللطيف.

والزهر وافر المحصول

زخرفت إطار المصطلى

وهو من بتولتك

ويقول تيرنر في كتابه للأعشاب عام ١٥٦٢: «إني لم أرَ المردقوش الحقيقي مطلقاً في إنكلترا إلا في حديقة ماستر ريتشز Master Rtyches garden في لندن»، ولكن ما يعنيه بالضبط المردقوش الحقيقي غير مؤكد لأنه كما يفسر ماتولي، Matthioli: كل زراع النباتات الطبية القدامى قد أساؤوا بالخلط بين طبيعة وتاريخ المردقوش». ومن المحتمل أن العشبة التي سماها تيرنر «ريحان الأرض الحقيقي» هي Origanum dictamnus أو Dittany of Crete، وهو نبات غريب ذو أوراق قطنية وأزهار أرجوانية صغيرة، معروف لأهل الريف في إنكلترا باسم «Hop plant» (نبات الجنجل): وهو نبات معمر مقاوم بدرجة كافية في المناطق المواتية ولكن حساس للرطوبة والرياح الباردة.

وقد نسب كتاب العصور الوسطى هذه العشبة خاصة لاستخراج الحديد من جسم الإنسان، ويكتب سوان Swan معيداً صياغة دي بارتاس Du Bartas:

ولكني أعتقد أن الأرض تنتج

في التلال أو الوديان، في الغابة أو الحقل

نباتاً أكثر ندرة من ريحان الأرض الكندياني.

والذي جرح الغزال وهو يأكل

لا يشفي جرحة على الفور بشكل فائق الجودة فقط.

بل يقاوم الصياد، ويرد قصبة الرمح.

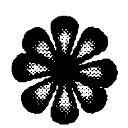
وهذه القطعة الغريبة من المعلومات تردد صدى ما أعطاه بليني الذي يقول «إن الماعز البري والغزلان في كاندي Candy. عندما تجرح بالسهام أو الرماح، تأكل هذه العشبة».

ويقول ليت: إن عصارة العشبة نفسها ذات قدرة فريدة ومطلقة ضد كل أنواع الجروح التي تنجم عن السهام أو أي نوع من الأسلحة، وضد كل عض من

الحيوانات السامة، ويجب أن ينقط أو يصيب فيها فهي تنظف وتطهر وتشفي أيضاً».

والمردقوش الغذائي (O.onites) نبات أكبر من المردقوش الحلو، والنبات الكامل ذو لون محمر ويحمل أزهاراً في سنابل ظرفية وهي في الشكل مثل مخاريط الصنوبر الدقيقة. والمردقوش الشتوي (O.heraclioticum) متوطن في اليونان، ولكنه مقاوم تماماً في انكلترا إذا تمت حمايته من الرياح الشديدة ووفرت له التربة جيدة الصرف. وإجمالاً هناك نحو ٣٠ نوعاً من المردقوش، ولكن تلك التي تعد هي المشهورة.

ويستعمل المردقوش في تنكيه اللحوم والنقانق والسلطات وأنواع الحساء. ومع أنه كان في السابق قانونياً، فإنه لا يستعمل الآن كثيراً للأغراض الطبية. ولكن يقال إن الزيت الطيار رائع للوتي والرضوض والكدمات، حيث يوضع خارجياً. وزيت الصقر الأحمر الذي كثيراً ما يغش بزيوت أخرى، كثيراً ما يباع على أنه Oleum Origani زيت المردقوش. وفي البلقان والشرق الأدنى يبقى المردقوش علاجاً شعبياً للديزنطاريا(الزحار) وللاضطرابات المعوية الأخرى.



(النعناع) أو النعنع الأخضر.

Mentha Viridis L.

العائلة

Labiatae

النعنع البستاني أو الفلفلي

Mentha piperita L.

العائلة نفسها

نعنع بوليو أو الغوتنج أو الغوتنج البري.

Mentha pulegium L.

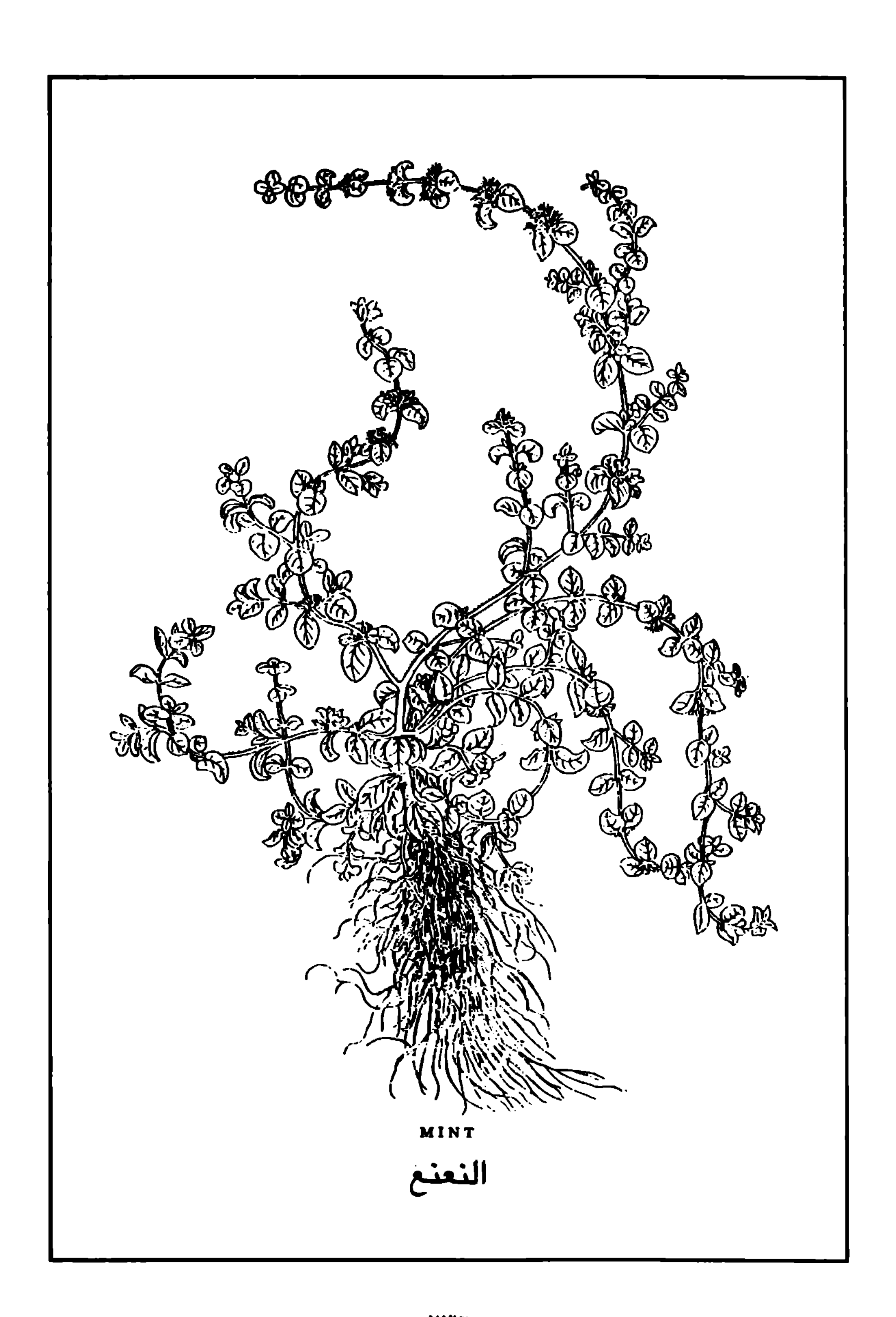
العائلة نفسها

نعنع الماء أو حبق الماء

Mentha aquatica L.

العائلة نفسها

Eng. Spearmint;
    garden Mint;
Fr. Menthe verte
Ger. Frauenminze
Eng Peppermint;
    Brandy Mint
Fr. Menthe poivée
Ger. Pfefferminze
Eng. Pennyroyal
    Pudding Herb
Fr. Menthe pouliot; Herbe aux puces
Ger. Poleiminze
Eng. Water mint
Fr. Menthe aquatique
Ger. Wasserminze



MINT

النعنع

البلسم الصحي العطري والنعنع من حجورهم المليئة يتطاير

بوليولوبيون Palyolbion. أغنية xv.

هناك أصناف عديدة من النعنع منها ١٤ متوطنة في إنكلترا. والنعنع الأخضر (Mackerel Mint: Lamb Mint) هو الأكثر استعمالاً لأغراض الطهي؛ في تنكيه البازلاء والبطاطا، وفي إعداد التابل الإنكليزي الخاص المعروف باسم صلصة النعنع، التي أبدى رجل فرنسي ذات يوم ملاحظة عليها هي «إنها تدهش المذاق وتزعج معدة الأجنبي».

ويزرع النعنع الفلفلي على نطاق واسع للأغراض الطبية، وزيت النعنع (Oleum Menthae Piperitae) كان يستعمل كمعطر ومنبه وطارد للغازات ولكن كما كتب وولاهفريد سترابو Walah Frid Strabo رئيس دير ريتشنو Reichenau في وقت ماضٍ بعيد يرجع إلى القرن التاسع: «إذا أراد المرء أن يعدد بشكل كامل كل المزايا، وأنواع وأسماء النعنع يجب أن يكون قادراً على أن يقول كم عدد الأسماك التي تسبح في البحر الأحمر أو كم عدد الشرارات التي يستطيع فولكان vulcan* أن يعدها وهي تتطاير من الأتون الضخم في إتنا Itna».

وكان النعنع معروفاً جيداً عند القدماء، والأنواع المشار إليها في التوراة (متى Matthew xxiii. 25) و x1.420 لوقا) يحتمل أنها كانت M. sylvestris الذي كان شائعاً في فلسطين. وحسب الأسطورة القديمة التي يرويها أوفيد Ovid، ويشتق النعنع Mint اسمه من منيت Minthe ابنة كوسيتس Cacytus التي أحبها بلوتو Ploto. وعندما اكتشفت بروزربين Proserpine حب زوجها، حولت الفتاة إلى نبات ما زال يحمل اسمها. تخليداً لذكراها وقد اعتادت الفتيات الشابات في اليونان أن يزركشن أكاليل أعراسهن بأغصان النعنع والڤيتكس Vitex (وهو نوع مجلوب من رعي الحمام) على الرغم من استبدالها فيما بعد بالآس، المهدي إلى فينوس Venus.

ويقول باركتسون: إنه في الأزمنة القديمة، كان يحظر على الجنود اليونانيين أكل النعنع في زمن الحرب، لأن قادتهم كانوا يعتقدون «أنه يدفع كثيراً إلى الانغماس في الملذات الجنسية، مما يثنيهم أو على الأقل ينقص عداءهم أو شجاعتهم في

(*) فولكان إله النار عند الرومان.

القتال». ولكن بليني يقول: إن النعنع يعوق الإنجاب بمنع السوائل المنوية من الحصول على الكثافة الضرورية (كتاب التاريخ الطبيعي xx. الفصل 53).

وكان يعتقد أن رائحة النعنع تثير الشهية ويصور أوفيد Ovid أن الفقيرين الكريمين بوسسس Baucis وفيلمون Philemon كانا يفركان المائدة بالنعنع الأخضر قبل أن يضعا فوقها الطعام المقدم لضيوفهما وآلهتهم غير المعروفين جوبيتر وبدكوري Jupiter and Mercury. ويوصي بليني بلبس تاج من النعنع عند الدراسة. «حيث إنه ينعش العقل وهو بناء عليه مناسب للطلاب».

والنعنع الفلفلي الذي يعدّه بعض علماء النبات هجيناً بين M. spicata وM.aquatica، موزع في كل أنحاء القسم الأكبر من العالم خارج المناطق الاستوائية، ولقرون كان يزرع في إنكلترا، وهو نبات معمر له سوق قائمة متفرعة ذات لون مائل للاحمرار نوعاً ما، وأوراق بيضية داكنة الخضرة، وسنابل ظرفية من الأزهار المائلة للأرجواني. وزيت النعنع الفلفلي، الذي يحوي بين المكونات الأخرى المنتول واسترات المنتول والمنتون، هو واحد من أكثر المنكهات شيوعاً في صناعات الحلوى، والعطور والصابون ويدخل في كثير من المحضرات الصيدلانية.

وفي وقت ما كانت التجارة في النعنع الفلفلي تمون على نطاق واسع من الحقول المحيطة بإول Ewell وميتشام Mitcham في سُرّي Surrey. ولكن بعد نهاية الحرب العالمية الأولى بوقت قصير، أعطت حقول النعنع الفلفلي الواسعة مكانها للقرميد والملاط؛ ونعنع ميتشام الأصلي لم يعد له وجود الآن. ولكن الزيت الأساسي الإنكليزي ما يزال أفضل المتوفر وينتج بكميات متوسطة في هيرتفوردشير Hertfordshire ولنكولنشير Lincolnshire وسفولك Suvolk. وقد أقر الأقرباذين البريطاني من قبل أن الزيت المستقطر في بريطانيا فقط هو القانوني، ولكن بسبب النقص في الإنتاج المحلي لم يعد الوضع هكذا ويستورد الكثير وتنتج كمية كبيرة من الزيت الأساسي الآن في الولايات المتحدة، وكمية المنتول الموجودة في زيت النعنع الفلفلي الأمريكي أصغر نوعاً ما منها في الزيت الإنكليزي ولكن كمية الإسترات أكبر.

وأحد الاستعمالات الشائعة، في هذه الأيام للنعنع الأخضر، هي لتنكيه العلك. ومع إنه كان يوماً نباتاً دوائياً فإنه لم يعد يستعمل في الطب إلا كمنكه. والمرادفات هي M. romana, M.spicata، لأنه كان يزرع على نطاق واسع في

إيطاليا، وهي البلاد التي يوجد فيها كثير من الخرافات المرتبطة به، . وإذا صادفت إحدى نساء أبروزي Abruzzi نبات النعنع فإنها كانت تسجن ورقة بين أصابعها، ويقال إن ذلك كان لضمان أنها يوم وفاتها، فإن عيسى سيساعدها.

وكان بعضهم يظن أن نعنع بوليو كان أول الأنواع الكثيرة من النعنع التي تزرع وهو يختلف في المظهر والطبيعة كثيراً عن الأصناف الأخرى. وربما كان هذا هو النعنع الذي كان في فكر شوسر عندما كتب:

ثم مضيت قدماً على يدي اليمنى

هابطاً في ممر صغير وجدته

مليئاً بالنعنع والشمرة الخضراء

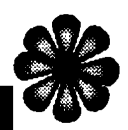
وهو نبات دقيق مميز فوق الأرض، وارتفاعه يتراوح بين ست بوصات وقدم واحد ذو أزهار ليلكية تنتظم في سوارات كثيفة والأوراق قصيرة الأعناف، وبيضاوية وذات أسنان صغيرة، ويقول لوسون Lawson: «نعنع بوليو، أو حشيشة البودنغ يزحف على الأرض مثل اللبلاب الأرضي. . . وله رائحة ومذاق لطيفين، وهو جيد للطبخ.

وطهي اللحم، وبودنغ هاغاس»، الذي كما يخبرنا جيرڤاز مارخام gervase Markham بأنه «كان يصنع من دم الحيوانات ودقيق الشوفان». وهكذا حصل النبات على اسم عشبة البودنغ».

ولكن كان له استعمال آخر بالأهمية نفسها، في الأيام الخالية عندما كانت الأرض المفروشة بالسمار (أو الأسل) تكون تربة مرضية لتربية الهوام، حيث كان مثل الأفسنتين شديد الفعالية في القضاء على البراغيث. وفي الواقع، إن اسم نعنع بوليو مأخوذ من الاسم اللاتيني puleium reguim (Pulex flea) والاسم الألماني للعشبة هو Palei، وفي كثير في كتب الأعشاب الإنكليزية القديمة يسمى Puliol Royal. وفعله كطارد للهواء يرجع إلى كيتون Ketone يسمى بولغون Pulegone، وهو سائل ذو رائحة قوية نفاذة، يحتوي الزيت الأساسي فيه على نحو ٧٥٪ وهذا الزيت abum puleg ii، كان، من قبل، يستعمل للاضطرابات النسائية، ولكن، في هذه الأيام، وعلى الرغم من أن أهل الريف ما زالوا يأخذون منقوع العشبة للسعال ونزلات البرد، فإن استعمالها الرئيسي هو في الطب البيطري.

ويتم الحصول على المنتول بشكل رئيسي من صنف M.arvensis (conn mint) النعنع الحقلي الذي يزرع في الصين واليابان. ومع أن زيت النعنع الفلفلي الذي يتم الحصول عليه من هذا المصدر أدنى في الرائحة العطرية والمذاق من الزيت الإنكليزي، فإن المحتوى من المنتول مرتفع جداً. ويفصل المنتول بالتقطير المتجزىء، أو بتبريد الزيت إلى درجة منخفضة جداً حيث ينفصل المنتول متبلوراً عندها.

ونعنع الماء نبات معمر، يتراوح ارتفاعه بين ٢ و٣ أقدام، ذو أزهار أرجوانية شاحبة يوجد في الحفر الرطبة والأراضي السبخة في معظم البلاد ذات المناخ المعتدل وM.Grispa صنف من M.spieata ذو أوراق مجعدة الحواف. ولكن تعداد كل أنواع النعنع يتطلب كتاباً خاصاً وهناك بضعة أجناس تحوي مزيداً من الأصناف ومعظمها هجين.



ذنب السبع
أو بقلة الأمهات

Leonurus Cardiaca L.

العائلة

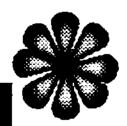
Labiatae

Eng. Motherwort
Fr. Agripaume, Cardiapue;
Oueue-de-lion
Ger Mutter Kraut;
Lowensch wanz;
Herzgespann

تبين اللاحقة الإنكليزية القديمة «wort» أن هذا النبات كان يستعمل من زمن طويل كعشبة طبية وتدل البادئة على أنها كانت تستعمل لأمراض النساء. والاسم النباتي النوعي يشير إلى استعمالها كمقوٍّ قلبي. وأنها كانت تقوم تقويماً عالياً لهذه الأمراض وغيرها يظهر من فقرة في كتاب كنز الأرامل The Widowes Treusure (١٥٩٥)، التي تقول:

«مزية بقلة الأمهات أنها تنمو على جوانب الطرق والجدران الحجرية، وهي كثة متعددة السوق والفروع، والأوراق شبيهة بأوراق القراص ولكنها مجزأة أكثر: والأوراق القريبة من القاعدة شبيهة برجل الغراب. وهي ذات قدرة عجيبة ضد أي مرض قلبي ومن هنا كان اشتقاق الاسم. وهي تساعد في المغص والشلل، وتقتل الديدان التي في الجسم وتنظف الصدر من البلغم وتفتح الانسداد الذي تسببه نزلات البرد، وتدر البول، وتزهِّر النساء به العصير المشروب أو منقوع الأعشاب، وملء ملعقة من مسحوق هذه العشبة في النبيذ يساعد في حالات المخاض العسرة عند النساء».

ويقول كلببر «لا توجد عشبة أفضل في إبعاد الأبخرة السوداوية عن القلوب، وتقويها وتجعل العقل مبتهجاً مسروراً وسعيداً». ولا تعد بقلة الأمهات أهلية في بريطانيا بل هي متوطنة في أوروبا ومناطق من آسيا. وهي نبات معمر ينمو حتى ارتفاع ٤ أقدام، ذو أوراق خضراء داكنة وبرية نوعاً ما. والإزهار (حزيران ـ أيلول)، حمراء أو مائلة للأرجواني، وتتجمع في سوارات كثيفة وهي غير شائعة في بريطانيا ولكنها تشاهد أحياناً في حدائق الأكواخ القديمة، حيث كانت، بلا شك، تزرع لأجيال بسبب المزايا التي ارتبطت بها من قبل.



حبق الراعي أو الشديلاء أو الأفسنتين أو الأرطماسيا

Artemisia Vulgaris L.

العائلة

Compositae

Eng. Mugwort; Mother wort;
Felon Herb
Fr. Armoise; Ceinturede
Saint-Jean
Ger. germeiner Beifuss

إذا شربوا القراص في آذار والأفستين في أيار

فإن كثيراً من العذارى الجميلات لن يذهبن إلى الطين

إن حبق الراعي أو الافسنتين كان أحد الأعشاب المذكورة في «أنشودة الأعشاب الشافية التسعة»، المكتوبة بلهجة الوسكس Wessex في مخطوط أنكلوسكسوني قديم يعرف باسم Lacnunga لاكنونغا. وفي العصور الوسطى كانت معروفة باسم عشبة القديس يوحنا St. John، حيث إن خرافة واسعة الانتشار في أوروبا كانت تدور حول أن نطاقاً من هذا النبات يعد في عيد القديس يوحنا ويلبس حول الخصر يكسب لابسه المناعة ضد كل الأمراض لمدة عام، وبعد هذا، الوقت فإن هذا النطاق يجب أن يحرق بالنار.

ومزية أخرى كانت تنسب لحبق الراعي وهي أنها تشفي من الإرهاق، لأنه كما يعبِّر وليم كولز في فن زراعة النباتات الطبية Art of Simpling «إذا أخذ أحد جنود المشاة الأفسنتين ووضعه في حذائه في الصباح، فإنه يمكنه أن يسير ٤٠ ميلاً قبل الظهر ولا يصاب بالإنهاك».

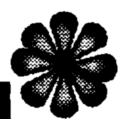
والأفسنتين نبات ينمو على جوانب الطرق، وينمو مرتفعاً حتى في التربة الفقيرة، وكثيراً ما كان يظهر في المناطق التي قصفت في بريطانيا، بعد الحرب العالمية الثانية مباشرة. ويمكن تمييزه عن الشيح الرومي أو العبيثران بأوراقه، التي تكون خضراء في الأعلى ومبيضة على السطح السفلي، مع فصوص مدببة الأطراف حادتها. وأيضاً بأن رائحته أقل قوة. ويوافق اسم الأفسنتين، في معناه، كلمة Wormwoo من الكلمة الإنكليزية القديمة «mough» وتعني «Maggot on moth» عثة الملابس وكان اسم Mother wort يطلق عليه بسبب استعماله في وقت ما في الأمراض الروحية.

وكما يشهد المقطع أعلاه، كان الاعتقاد الشائع بين أهل الريف بأنه مقوّ صحي ربيعي، وقبل إدخال الجنجل (أو حشيشة الدينار) من الفلاندرز إلى بريطانيا، كان يستعمل في تنكيه الجعة. ومازال يستعمل من قبل العشّابين في كثير من البلاد كمقوٍّ ومدرّ للطمث، ومضاد للتشنج. . ومن أجل الاضطرابات النسوية، يستعمل بشكل عام، مجتمعاً مع نعنع الأبولين والقيصوم.

ومن الأزمنة القديمة كانت العشبة مرتبطة بالسحر والشعوذة، وكتاب الأعشاب الكبير لعام ١٥٣٩ يقول: «إذا كانت هذه العشبة بداخل البيت فإن أي روح شريرة لا تبقى فيه». والأرطماسيا راديكس Artemisiae radix، جذر الأفسنتين الذي يحوي زيتاً طياراً، وراتنجاً حريفاً وعفصاً Tannin، كثيراً ما كان يستعمل كعلاج للصدع.

الأفسنتين! عشبة بلغت حد الشهرة.

على الرغم من عرقلة اسمها المروع.



الخردل: الخردل الأسود الخردل الأبيض

Brassicanigra (koch)
Brassica albe (Boiss)

العائلة

Cruciferae

Eng. Musturd
Fr. Mutarde
Ger. senf

غروميو grumioماذا تقولين لقطعة من لحم العجل مع الخردل.

كاترين Katheine: طبق أُحب أن أتغذى به

ترويض المرأة السليطة The Taming of the shrew 4,iii

هناك أنواع كثيرة معروفة من الخردل ولكن الاثنين اللذين لهما أهمية تجارية هما B. alba, B.nigra الخردل الأسود والأبيض على التوالي، مع أن بذور B.alba تسمى عادة الخردل الأصفر، وعائلة الرشاد التي ينتمي إليها الخردل تزودنا بعدد كبير من الخضر الغذائية والمستعملة في الصلصات. وينتمي الخردل إلى الجنس Brassica المسمى sinapis من الكلمة اللاتينية (عبر اليونانية) الدالة على الخردل (sinapism,m وهي ببساطة تعني عجينة أو لزقة الخردل) ويستعمل الخردل أيضاً في الطب، والخردل القانوني في الأقرباذين هو من إنتاج النوعين مجتمعين.

والخردل أحد أقدم الأعشاب الغذائية والطبية المعروفة. وكثيراً ما يذكر في الكتاب المقدس، وحول الخردل في كل مظاهره، وعن الخرافات والأساطير المنسوجة حوله يمكن كتابة كتاب. ويبدو أن اليونانيين والرومان قد استعملوا خردل المائدة بالطريقة نفسها التي نستعمله بها في أيامنا الحالية، وأقدم وصفة معروفة

لتحضير الخردل كتبها كوليوميلا Collumella، وهو مواطن من غيدز gades اشتهر خلال القرن الأول الميلادي وكتب - بين أشياء أخرى - ١٢ كتاباً في الزراعة De Re Rustica، ويتعامل العاشر منها مع الحدائق.

ويقال إن كلمة Mustard الإنكليزية قد جاءت، عن طريق الفرنسية من الكلمة اللاتينية Mustum ardens، لأن المست Must الساخن (النبيذ أو الخل الجديد) كان يستعمل، من قبل، في تحضير هذا التابل. وتشتق أسطورة شائعة في فرنسا الاسم من مصدر آخر في عام ١٣٨٢ منح فيليب الجسور Philip the Bold دوق بورغاندي Burgundy مدينة ديجون Dijon، التي كانت تشتهر دائماً بالخردل رمز النبالة مع الشعار Mault Me Tarde. وقد تم تبني السلاح والشعار كعلامة تجارية من قبل صانعي الخردل واختصر الشعار إلى Moult-trade.

ويصف باركنسون طحن بذور الخردل بواسطة المجرشة «مع إضافة بعض الخل الجيد إليها لجعلها سائلة جارية»، ويضيف أن «أسلافنا القدامى من العصر الأكثر بساطة وصحة في العالم لم يكونوا بخلاء في استعمال هذا المصدر على موائدهم». وكتب إيفلين، في عام ١٦٦٤ «إن الخردل لا يقارن في تسريع وإنعاش الروح، وتقوية الذاكرة. وطرد الثقل».

واشتهرت تويكسبري Tewkesbury، في غلو سسترشير gloucestershire طويلاً بخردلها ويخبرنا كولز Coles وهو يكتب حوالي عام ١٦٥٧ أن «في غلو سسترشير هول تويكسبري يطحنون الخردل ويحولونه إلى كرات تجلب إلى لندن والأماكن النائية الأخرى على أنها أفضل ما ينتجه العالم (انظر جواب فولستاف Falstaf الساخر على ملاحظة دول تيرشيت Doll Tearsheet حول بوانز Poains: «إن ذكاءه سميك سمك خردل تويكسبري»). وفيما بعد اخترعت السيدة كليمانتس درهام Mrs Clements of Durham طريقة جديدة لإعداد الخردل مثل طحين القمح، وأصبح «خردل درهام» مرادفاً للنوعية.

ومن قبل لم يكن الخردل محصولاً يزرع إلى الحد الذي هو عليه اليوم، والأكثر احتمالاً أن خردل تويكسبري كان يصنع من بذور الشارلوك Charlock أو الخردل البري (sinapsis arvensis)[1]، الذي كان حينئذ كما هو الآن منتشراً أكثر مما

---

(١) تعتقد بعض المراجع «أن بذور الخردل» المذكورة في متى Matthew xiii هي بذور Salvadora persicaria (الأراك أو السواك) وهي شجرة صغيرة في الشرق الأوسط.

يجب فقط في كل أنحاء بريطانيا، ويخنق حبوب الفلاح الكسول الذي يقصر في القضاء عليه.

وكان الخردل يستعمل كعلاج لأمراض مختلفة بطرق متعددة، كزيت وصباغ وكمادات ولزقات للشكوى من أمراض (الصداع)، والحميات والسعال الديكي، والربو، والكبد والمعدة. ويتفوق Speculum mundi على الخردل في تنقية الصوت: «وهو رائع الجودة ضد الصوت المبحوح، لهذا إذا اشتغل أحد بالموسيقى وكان يسره أن يكون له صوت صافٍ في الغناء فليطحن بذور الخردل على شكل مسحوق ويعجنه بالعسل على شكل كرات صغيرة، ليبتلع واحدة أو اثنتين منها صباح كل يوم مع الصيام، وخلال وقت قصير يصبح صوته صافياً.

والخردل الأبيض والخردل الأسود متشابهان في المظهر وبينما تكون قرون الأخيرة فقط بطول حوالى ١/٢ بوصة، فإن قرون الخردل الأبيض بطول حوالى بوصتين. ولكليهما أزهار صفراء زاهية تجعل حقول الخردل تبدو في مظهر رائع لا ينسى. وبذور الخردل الأسود أصغر كثيراً من بذور الصنف الأبيض. وكأساس للمقارنة، بينما يلزم نحو ٥,٠٠٠ بذْرة كاملة من بذور الخردل الأبيض لتزن أوقية (٢٨,٣٥ غراماً) فإنه يلزم ١٢,٥٠٠ من بذور الخردل الأسود لذلك[١].

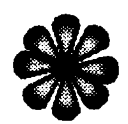
والخردل المطحون أو طحين الخردل، يصنع بسحق وطحن ونخل البذور الكاملة، وللاستعمال على المائدة كتابل يستعمل الخردل «المزدوج»، وهو خليط من كلا نَوْعَي البذور، الأسود للنكهة والأبيض للحدة. ويمكن إضافة الكركم لزيادة اللون الأصفر وجعل الخردل أكثر عطراً ونكهة، والأجسام العطرية الأخرى، مثل مستخلص الطرخون يمكن أن توجد أيضاً ولكن، طبعاً، إن تحضير الخردل على شكل عجينة سرٌ تجاري عادة، وصيغ بعض أنواع خردل ديجون Dijon الشهيرة قد تم تناقلها عبر الأجيال.

وبذور الخردل الأسود تعطي زيتاً وافراً طياراً يسمى Allyl isothio cyanate وهو معروف في الأقرباذين باسم Oleum Sinapsis volatile ويعطي الخردل الأبيض زيتاً غير طيار هو Acrinyl isothio cyanate وله فعل محمّر للجلد أقل قوة، ويحوي كلا النوعين حوالي ٢٥٪، من الزيت الثابت وله فعل محمر معتدل. والمزيج من جزئين

(١) طبقاً لِ ج.و. باري J.w. parry: كتيب التوابل The spice Handbook.

متساويين من الخردل الأسود والأبيض يستعمل كمضاد محلي للتهيج سواء على صورة كمادة أو ورقة ـ خردل لمعالجة اللمباغو واحتقان الرئتين، ويحتوي مرهم الخردل على الكافور، وزيت الخروع وزيت الخردل الطيار محلولة في الكحول. وكمادة من التين وعصارة الخردل الأبيض جيدة للسبات بوضعها على الرأس الحليق حتى تصبح الجمجمة حمراء المادة نفسها إذا وضعت على الردفين تسكن التهاب عرق النساء.

أليزابت بلاكويل Elizabeht Blakwell، كتاب الأعشاب الغريبة A curious Herbale.



البقدونس

Petroselinum stativum
Hoffmann)

العائلة

Umbelliferae

Eng. Parsley
Fr. Persil
Ger. Petersilie

أعشاب المغص الغليظة والبقدونس المريح
والخس البارد وحصى البان المنعش
سبنسر مويوبوتموس Spenser Muiopotmos

في إنكلترا إن لم يكن في كل مكان آخر، البقدونس بسهولة هو الأكثر شعبية بين أعشاب المطبخ. ولكن الغريب أن بيئته الأصلية غير معروفة بشكل مؤكد، مع أن علماء النبات الحديثين يعدونه أهلياً في سردينيا. ولكن هناك، أيضاً، أصناف كثيرة من البقدونس ـ ما يزيد كثيراً على أربعين صنفاً طبقاً لاليانور رود Eleanour Rhode.

وقد حصل على اسمه من اليونانيين القدماء لأنه كثيراً ما كان ينمو بين الصخور، ولكن كلمة Petroselium أصبحت محرَّفة مع مرور الزمن إلى «Petrocilium»، وتحولت هذه في الإنكليزية إلى Perseley, Perseline, Petersylinge وأخيراً Parsley.

وقد حظي البقدونس بتقدير كبير عند اليونانيين، فكانوا يتوجون المنتصرين في ألعاب برزخ كورنث Isthmian games بأكاليل منه وربما كانت حقيقة أن هذه الأعياد كان أصلها في الحفلات الجنائزية تكريماً لميليسيرتس Melicertes، ابن إينو Ino، أن عدّ اليونانيون البقدونس مقدساً للتعزية وللموتى، ولم يستعملوه مطلقاً على المائدة. أو يمكن أن يكون الاعتقاد بأن النبات قد قفز من دم أرشيموروس Archemorus،

«نذير الهلاك»، الذي أحدثت الألعاب النيمية Nemean games تكريماً له. وفي هذه الاحتفالات أيضاً كان المنتصر يتوج بإكليل من البقدونس.

ولمعظم الأعشاب خرافات مختلفة ترتبط بها، وليس البقدونس بمستثنى. وعلى سبيل المثال يرجع بطء انتشاره إلى حقيقة أنه يذهب إلى الشيطان ويرجع سبع مرات قبل أن يبدأ في النمو، وحتى عندئذ فإنه يزدهر فقط إذا زرعت البذور من قبل رجل مستقيم وأمين. ويرفض كثير من البساتنة شتله لأن هذا يجلب الكوارث. وفي الأيام التي كان السحر الأسود فيها يؤخذ بجدية، فإنه إذا كان لدى امرىء حقد مميت ضد أحد فإنه كان يكفيه انتزاع جذر البقدونس مع النطق باسم الشخص، فيموت بالتأكيد خلال بضعة أيام. ولم تكن هذه الخرافات قاصرة على إنكلترا، إذ يبدو أنها كانت منتشرة في كل أنحاء أوروبا.

ومن مختلف الأصناف المزروعة من البقدونس تلك التي لها أوراق متقاربة مجعدة هي الأكثر شيوعاً، ولكن البقدونس الإيطالي ذا الأوراق الملساء هو الأكثر مواءمة لتحمل الشتاء الإنكليزي، حيث أن الأوراق لا تحتفظ بالرطوبة. والنبات ثنائي الحول ولكنه كثيراً ما يزرع سنوياً. وهو مصدر رائع لڤيتامين «جـ»، (C) وأكثره عندما يكون طازجاً.

وبقدونس هامبورغ، أو ذو الجذور اللفتية (Carum petroselium fusiformis) مقاوم ويتغلب على شدة معظم المواسم الشتوية، ولكن لسبب ما فإنه نادراً ما يزرع في بريطانيا في هذه الأيام.

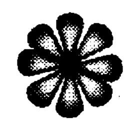
ويخبرنا تيرنر Turner أن البقدونس «يشفي الأسماك المريضة إذا إلقي لها في البرك» وأيضاً «إن البذور التي تؤخذ مقدماً تساعد الناس ذوي العقول الضعيفة على تحمل الشرب بشكل أفضل». وحيث إن رائحة البدن كانت على ما يحتمل شائعة جداً في تلك الأيام القديمة من القرن السادس عشر فهو يضيف «إن استعمال الشيء نفسه يجعل رائحة جسم الإنسان جيدة».

وكان للبقدونس قيمة طبية كبيرة لأن العقار أبيول apiol، وهو أحد مكوناته، يستعمل في أمراض الكلى، ويعتبر الأبيول أيضاً علاجاً مأموناً وفعالاً، مدراً للطمث، وعادة يعطى في صورة كبسولات أو حبوب، ولكن البقدونس كعشبة غذائية، معروف للجميع، مع أنه مما يُؤسف له أنها كثيراً ما يتوجب استعمالها كمجرد تابل للزخرفة

التزينية بدلاً من أكله، وهكذا أيضاً يضيع محتواه المفيد من الحديد وفيتامين «C».

وصلصة البقدونس بالطبع مرافق رائع لأكلات معينة من السمك المنتج بالغلي أو على البخار، ولهذه الغاية يجب أن لا تقطع الأوراق بل تخلص من أعناقها وتبيض لبضع لحظات في الماء الغالي، ثم يجب أن توضع بعد ذلك في الزبدة الذائبة لتستعمل في الصلصة فسرعان ما يتجزأ البقدونس إلى قطع صغيرة وبهذه الطريقة يضفي أقصى نكهة على الصلصة.

وما يسمى بقدونس Breakstone أو Piert وهو الاسم الذي يطلق على عشبة رجل السبع Alchemilla arvensis، وهي عشبة صغيرة من العائلة الوردية (عائلة الورد) تستعمل كنقوع في حالات الشكوى من أمراض حصى الكلى والكلاوي والمثانة.



الجدارية

Parietaria afficinalis L.

العائلة

Urticaceae

Eng. Pellictory of the wall;
Wall wort
Fr. Pariétaive; Perc murailles;
Espargoule
Ger. glaskraut; Mauerkraut

كثيراً ما تشاهد على الجدران القديمة في إنكلترا أو جنوب اسكتلندة، وفي الأراضي البور والأماكن الصخرية في كل أنحاء أوروبا، وكانت الجدارية، في وقت ما، توجد في كل دكان عطار أو صيدلية، وفي الماضي البعيد كان الرهبان يستعملونها كعشبة طبية.

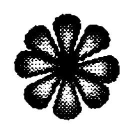
وهي نبات معمر صغير متفرع ينمو إلى ارتفاع نحو قدم واحد، ذو سوق محمرة يخرج في مجموعات، وأوراق ضيقة زغبية وأزهار دقيقة خضراء محمرة لاطئة تتجمع في عناقيد. مع أنها عضو في عائلة القراص فإنها لها أوبار لاسعة، وهكذا كثيراً ما تسمى في فرنسا Ortie Aauce.

وجُعِل منها لخواصها المسكنة علاجاً شائعاً للالتهابات الموضعية، ويحضر مرهم (دهون) من العصارة المستخرجة من العشبة حيث تسخن مع الشحم، ويستعمل للكدمات والحلق الملتهب. ويشرب منقوع الأوراق في الأقاليم الريفية كمنقٍّ للدم. ويعد الفرنسيون منها محضر طبي يسمى «Sirop de Parietaire»، شراب الجدارية.

ويشتق الاسم النباتي للعشبة من الكلمة اللاتينية Paries «جدار». ومن عادتها النمو في شقوق الجدران. وعن هذا النبات يقول الدكتور جيمس Dr. James «إنه

مطهر وقابض ومبرد. ويوصي تراغوس Tragus بالمستخلص لإزالة العوائق من أسفل البطن. ويصف كاميراريوس Camerarius مسحوقاً مع الخل مع تطبيقه ساخناً على الخصى في حالات الفتوق».

والبيريثروم الوردي Pyrethrum roseum (Persian Pellittory) عضو في عائلة زهرة الربيع ويستعمل كمبيد للحشرات.



لسان الحمل أو اذن الجدي

Plantago major L.

العائلة

Plantaginaceae

Eng. Plantain (greater);
Waybread
Fr. grand plantain
Ger. grosser wegerich; wegebreit

تلك القروح البسيطة

لا تحتاج إلى لسان الحمل

القريبان النبيلان The Two Noble Kinsmen 1,ii

كل إنسان يعرف لسان الحمل، والكثير يعرفه بسبب سخطهم لأن له طريقة في اتخاذ مظهر غير ترحيبي في المماشي المعتنى بها جيداً. وقد سماه الأنكلوساكسون Waeybraede لأن وجوده شائع، نامياً على جوانب الطرق، وقد بقي هذا الاسم، وتغير بشكل طفيف إلى Waybroad, Waybread (انظر الاسم الألماني Wegebreit). واسم plantain على ما يبدو مشتق من الكلمة اللاتينية Planta أي أخمص القدم، إما من مظهر الأوراق أو من عادته في النمو على طول الممرات، التي تطؤها قدم الإنسان. وطبقاً لغريم grimm، فإن أذن الجدي Plantain أو Waybread كان يوماً فتاة شابة، استهلكتها المراقبة المستمرة للطريق ارتقاباً للحبيب الذي لم يأتِ أبداً فتحولت إلى نبات ما زال يتخذ موقعه على جانب الطريق.

ومنذ زمن بليني. وربما أبكر، كان أذن الجدي يستعمل كقابض شافٍ للجروح. ويمتدح روميو Romeo مزية ورقة لسان الحمل كعلاج للذقن المكسورة في كتاب كوسترد Costard، الحب والجهد الضائع Love's Labour's lost «لا يتطلب عبداً يا سيدي بل، لسان الحمل».


PLANTAIN
لسان الحمل

وفي وقت تالٍ يرجع للقرن السابع عشر كان يعدّ شيئاً شافياً لكل شيء، حيث إن الأقرباذين اللندني لعام ١٦٤٩ يشير إلى النبات بهذه الطريقة: «هي عشبة، مع شيوعها، لا تدع أحداً يزدريها، لأنها تسيطر بقوة على الآلام الموجعة وسحجات الأحشاء، والدفق الدموي، وتوقف بصاق الدم والدورة، وأنواع السل وتمنع ضمور الرئتين بسبب السل، وهي ضد آفات الكلى، والنفاطات في النساء، وآلام الرأس، ونوبات الخبل، واستعمالها خارجياً ينقي البصر، ويزيل الالتهابات، والجرب، والحكة، والحصى، وكل القروح المنتشرة وهي صحية كعشبة يمكن أن تنمو حول البيت».

ويقال إن أذن الجدي كان يستعمل كدواء في اثنين وعشرين مرضاً مختلفاً، وبين أشياء أخرى للملاريا ثلاثية النوب. ومع أنه لم يعد يعدّ دواءً لجيمع الأدواء، فإن أوراق أذن الجدي تحوي مخاطاً يمنح راحة سريعة من لدغات الدبابير والبعوض. وبالنسبة للبذور التي تكثر في السنابل الكثيفة ما إن تذوي الأزهار ذات اللون الليلكي، فإن الطيور تحبها، وهي تشكل جزءاً هاماً من خليط بذور الطيور التجارية.

وهناك أصناف عديدة من لسان الحمل بالإضافة إلى لسان الحمل الأكبر (P.major). وهي تشمل ما يلي:

P. caronopus، قرن الأيل أو Buck shorn أو نجمة الأرض

(Fr. Plantain carne de cerf; yer. sals-wegerich)

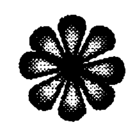
P.maritima wegerich) لسان الحمل البحري (Fr. plantain maritime; Yer. kuster-

(Fr. langued' agneau; ger. Blûten-wegerich Lamb's Tongue لسان الحمل

P.media Ribwort- (p.lan ceolata) P.minor(Fr. petit plantain; Oreille de lievre;

-P.psyllium عشبة البراغيث Yer. spit 2- wegerich) Flae-wort

(Fr. Psyllium; Puciaire; Yer. Floh-samenkraut).



الرجلة أو البقلة

Var. Partulaca sativa (Haworth)
Partulaca aleracea L.

العائلة

Partulaceae

Eng. Purslane
Fr. Powrpier des potagers;
Porcellane
Ger. Portulak; Burgel

مولاي أعترف أيضاً أني عندما أتعشى

تكون القطاني لك

ومع كل تلك المقادير الصغيرة فالأخرى الموجودة

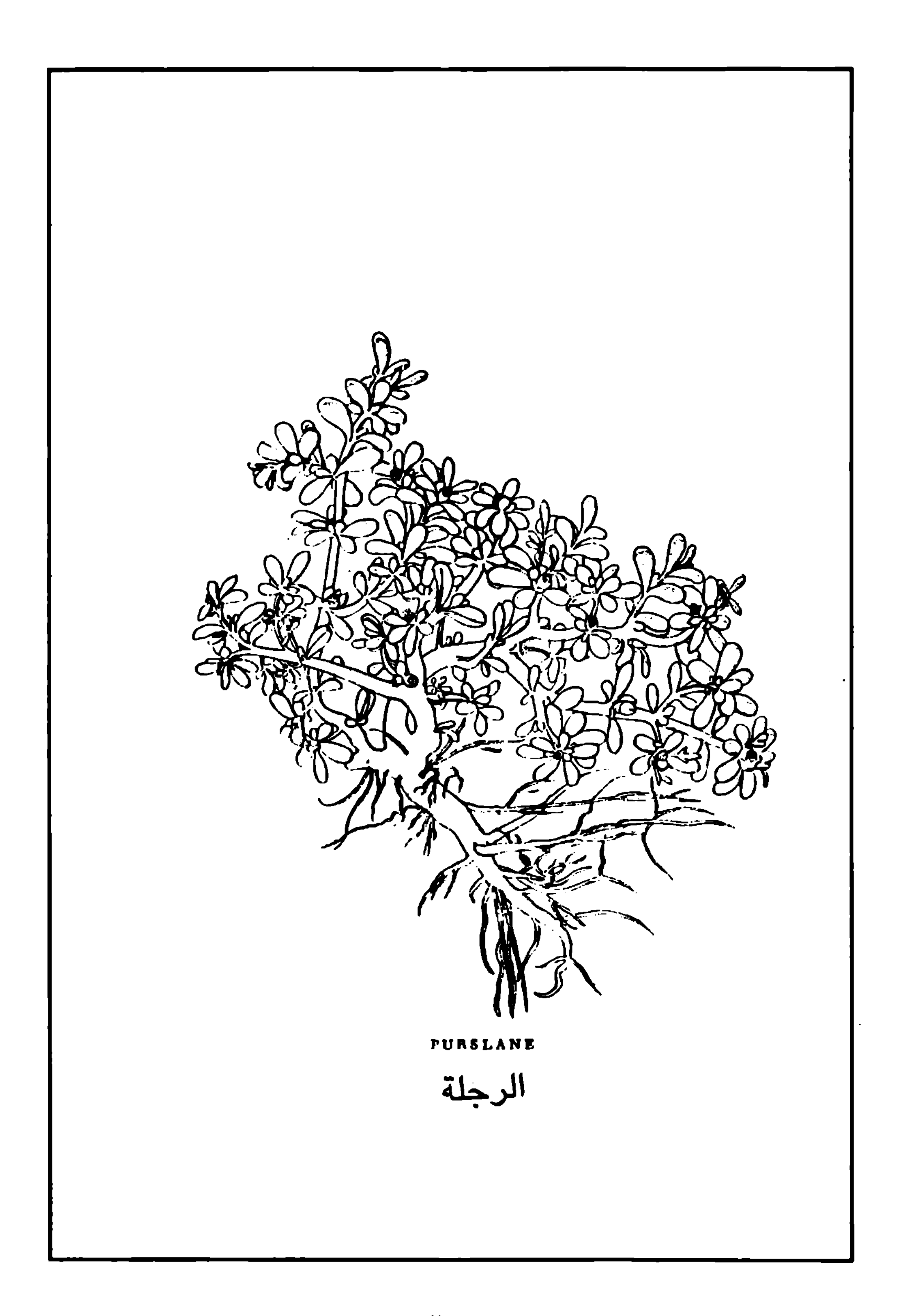
هناك، الموضوعة من قبلك.

من الأعشاب، والرجلة وخليط من رشاد الماء (قرة العين)

روبرت هيريك Robert Herric.

إن البيئة الأصلية لهذه العشبة غير معروفة بصورة مؤكدة، ولكن عائلة البقلة لها الآن مجال جغرافي واسع جداً.

وكانت زراعتها شائعة خلال العصور الوسطى وكان كتاب القرن السادس عشر يوصون بها لمختلف الأمراض. وكانت أيضاً، عشبة أثيرة للصلصة وهناك كثير من لوصفات للبقلة المخللة، يمكن أن توجد في كتب الطبخ القديمة.



PURSLANE

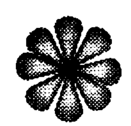
الرجلة

ويعطي كلببر وصفة لِ Lohoch de Partulace[*] لكلية الطب مع ملاحظة أن الدواء مقيد جداً لدرجة أن «تركه أفضل من أخذه»، وملاحظ أن أحد المكونات هو «شعر أرنب بري مشوي» ولهذا يحتمل أنه كان مصيباً.

ويصف الأقرباذين الألماني لعام ١٧٤٧ الرجلة على أنها علاج ذو قيمة كبيرة في حالات التهاب المثانة وأنها تعطي راحة كبيرة للذين يعانون من البواسير والرجلة الذهبية (P. sativa) نبات دقيق، ارتفاعه ست بوصات وليس مقاوماً تماماً مثل P.aleracea ولكن بالنسبة للمساكب التي تحصل على شمس كثيرة فإنه يشكل حواشي جميلة.

ويقول الأقرباذين الإنكليزي الجديد «إن هذا النبات يوفر غذاءً ودواءً رائعين، وأجزاؤه عصارية جداً، والعصارة قابضة للأنسجة (مرقئة) وملينة، وطاردة للغازات ومبردة في الأمراض الالتهابية، وجيدة جداً لغسل اللثة عندما تصاب بالغرغرينا». ويلاحظ استيين Estienne أيضاً أن أكل البقلة يشفي خشونة وأمراض الأسنان (هكذا).

(*) Loloch كلمة إنكليزية مكيفة عن كلمة عربية، مثل لنكتس Linctus.



إكليل الجبل أو حصى البان

Rosmurinus afficinalis L.

العائلة

Labiatae

Eng. Rose mary;
Dew of the sea
Fr. Rose marin; Encensier
Ger. Rosmarin

هناك حصى البان، وهو للتذكر.

هاملت Hamlet, 4,v

عشبة مقدسة، وواحدة مفضلة جداً بين كل أعشاب حدائق العصور الوسطى وهي متوطنة في حوض البحر الأبيض المتوسط، وقد تأقلمت في بريطانيا قبل الغزو النورماندي بزمان طويل. وحيث كان النبات يحظى بتقدير كبير وتبجيل، من قبل كل من اليونان والرومان، لذلك فإنه من المحتمل جداً أن يكون قد أدخل إلى بريطانيا من قبل المستعمرين الرومان.

وكانت بالتأكيد معروفة للساكسون، حيث أشير إليها في كتاب بالد Bald في الطب Leech Book of Bald الذي كتب في حوالي ٩٠٠ م: «إن عشبة حصى البان للمريض تشفيه بشكل عجيب». وفي عصر تالٍ زرعها السير توماس مور Sir Thomas more في حديقته في شلسيا Chelsea قائلاً: «بالنسبة لحصى البان سأتركها تمتد حول أسوار حديقتي، ليس فقط لأن نحلي يحبها بل لأنها عشبة مقدسة للذكرى، فهي للصداقة بناء عليه؛ حيث إن الغصن منها يحكي لغة صامتة، مما يجعل منها الشعار المختار للحفلات الجنائزية، وفي أراضي المدافن».

ويستمد النبات اسمه من Ros maris (أي رذاذ البحر)، وفي كل من الإنكليزية والألمانية له الاسم البديل Sea Dew ندى البحر: ولكن في الفكر الشعبي أصبح حصى البان بشكل لازم مرتبطاً بشدة بالعذراء مريم المباركة:

والعجب ليس شديداً من أنه قد تنامت حوله جمهرة من الأساطير الجميلة والسير الرائعة. وأحد أشهر هذه الأساطير يخبرنا كيف أنه، أثناء اللجوء إلى مصر، استراحت مريم العذراء فترة بجانب شجيرة من حصى البان ألقت فوقها عباءتها، وعندها تحولت أزهار النبات التي كانت في الأصل بيضاء إلى اللون الأزرق السماوي تكريماً لها، وهكذا بقيت إلى الأبد.

وكانت حصى البان عشبة مهمة في كل من الأعراس والجنائز واستعمالها الاحتفالي قد وصف ببعض التطويل في التراث الشعبي القديم لبراند Brand's popular Antiquities. واستعمالها المزدوج ممثل في «السنة الرائعة لديكر Deker's Wonderfull yeare» عام (١٦٠٣)، حيث يتكلم عن عروس شابة توفيت بوباء الطاعون يوم زفافها، فيكتب «هنا حدث تبدل غريب لحصى البان الذي جرى غسله بالماء الحلو لبدء الاحتفال الزفافي، فقد تبلل الآن بالدموع كي يجهز لدفنها». وفي حفلات الزفاف. كانت العرائس يحملن باقات من حصى البان المذهب gilded rosemory[١]. كرمز لدوام الحب، وفي الجنائز. كانت غصينات من العشبة (للذكرى) تحمل بأيدي المشيعين، ويلقى بها فوق النعش عندما يغيب في القبر. ويذكر شكسبير استعمالها في الطقوس الجنائزية في رواية روميو وجوليت عندما يجعل فراير لورنس Friar Laurence يقول:«جفف دموعك، واشبك حصى البان فوق هذا الجثمان الجميل».

ونجد أمثلة كثيرة من هذا الاستعمال لحصى البان في الجنائز عند الكتّاب القدامى) وهكذا يقول غاي gay.

ليظهروا محبتهم، كان الجوار القريب منهم والبعيد

يتبعون بالنظرات الحزينة، نعش العذراء ويحمل الصبية والفتيات غصينات حصى البان

بينما يسير الكاهن في المقدمة.

وفي زمن أليزابيت، كان حصى البان يقدر كمادة تجميل، لتجميل الشعر ولمنع

(١) حصى البان المذهب صنف وصفه باركنس بأن له أوراقاً ذات حواشي أو مخططة بلون أصفر ذهبي جميل.

الصلع. وكما كتب إستيين: «إن مستخلص الأوراق في النبيذ الأبيض يريح الأعصاب الضعيفة الخامدة: وإذا غسلت رأسك بذلك فإنه يشكل جلدة صلبة ويريح الدماغ الصغير ويحمي الشعر من السقوط بسرعة». وحتى اليوم يستعمل حصى البان كأحد المكونات في كثير من زيوت الشعر، حيث إن الزيت المستقطر من الأوراق والقمم المزهرة يعد منبهاً للغدد الشعرية. ويستعمل أيضاً من قبل العشابين كعلاج لآلام الرأس العصبية. ومن جانب آخر، من الصعب نوعاً ما أخذ كتاب ليت الجديد الأعشاب Lyte's New Herball بجدية عندما يزعم «أن رماد حصى البان المحروقة يثبت الأسنان المخلخلة».

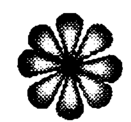
وحصى البان الذي توجد منه أصناف عديدة، يفضل زراعته بالعقل (الأقلام) التي تزرع في آب في تربة طينية رملية خفيفة ويحمى من الصقيع خلال الشتاء. ويجب أن يكون جاهزاً للزراعة في مكانه الدائم بحلول الخريف التالي، ولكن النبات بطيء النمو جداً.

وزيت حصى البان، الذي يحتوي على البنين Pinene والسنيول Cineol، والبورنيول borneol، والكافور Camphor، يستعمل في صناعة العطور والصابون المعطر.

والاستعمال الغذائي للعشبة محدود إلى حد ما بسبب نكهته القوية نوعاً ما، ولكن ورقة أو اثنتين تضيف نكهة مميزة للشوربات والأغذية التي تطهى على نار هادئة. ويحتمل أنها كانت أكثر استعمالاً في المطبخ من قبل الأسلاف، حيث إن لوسون Lawson يقول:«والاستعمال أكثر في اللحوم، وأكثر منه في الطب والأغلب للنحل». وهي في الواقع ذات زهر رائع للنحل، ووجودها مبهج في الحديقة ليس فقط بسبب أزهارها الزرقاء الجميلة وأوراقها الرمادية المزرقة بل فوق كل شيء بسبب شذاها الرائع، لأنه، كما يوضح كتاب الأعشاب الكبير Yrete Herball of 1526 لعام ١٥٢٦) «لدى حصى البان قدرة على تحقيق الراحة برائحته الطيبة».

«وهناك ماء يصنع من أزهار حصى البان، الذي ينشر رذاذه في العيون، بهذه الطريقة: خذ من أزهار حصى البان ما يكفي ملء كأس يمكن احكام تغطيتها، وضعها قرب الجدار المواجه لشمس الجنوب حيث ينضح منها زيت، ومن هذا الزيت، يمكن دهن العيون بريشة طائر».

الدكتور لازاروس ريفيريوس Dr. Lazarius Riverius 1668. ويقول كتاب الأقرباذين الإنكليزي الجديد: بتقطيره ببساطة على حرارة معتدلة يعطي ماءً عطرياً يسمى ندى حصى البان، وبتقطيره مع الماء بالطريقة المعتادة في الإنبيق يعطي ماءً ذا مذاق قوي معطر، ولكن رائحته أقل جمالاً، ومع سائل روحي مقطر يعطي السائل الكحولي الشذي المسمى: الماء الهنغاري Hungary water».



السذاب أو الضيجن

Ruta graveolens L.

العائلة

Rutaceae

Eng. Rue;
Herb of grace (Herbygrass)
Fr. Rue officinale; Réganion;
Herbe de grâce
Ger. weinraute

هناك سذاب من أجلك، وهنا بعض منه لأجلي،
ويمكن أن نسميه عشبة نعمة أيام الآحاد. أوه يجب أن تحمل سذابك بصورة مختلفة.
هاملت Hamlet, 4,V.

لدينا هنا نبات ينتمي إلى العائلة الكبيرة Rutacece (السذابية)، وهو منها الممثل الوحيد في الجزر البريطانية. وموطنه جنوب أوروبا، وقد توطن السذاب في إنكلترا منذ زمن طويل وكثيراً ما يوجد في حدائق الأكواخ، وهو نبات مدهش بأوراقه الجميلة الرمادية الخضراء الزغبية، وأزهاره الصفراء الزاهية. وورائحته قوية ومذاقه مر «العشبة المرة للنعمة» كما سماها شكسبير، الذي يشير إلى السذاب خمس مرات، في ريتشارد الثالث Richard III.

وقد جعلت هذه الحرافة العشبة غير موائمة لأغراض الطهي حتى لدى الأسلاف. الذين كانوا معتادين على النكهات الوافرة حيث يقول لوسون Lawson: «إن السذاب أقوى من اللازم لربة بيتي ما لم تخمر بها الجعة كوقاية من الطاعون». وفي الواقع بين الأغراض الطبية الكثيرة التي استعملت العشبة من أجلها في العصور الماضية ليس أقل كان استعمالها كعلاج للطاعون. ويعطي اليكسس بييد مونت Alexis Piedmont الوصفة التالية لهذا الغرض:

خذ قمة السذاب، ورأساً من الثوم، ونصف الربع من الجوزة وذرة من الملح. كل هذا كل صباح وتابع هكذا لمدة شهر كامل وكن مرحاً جذلاً.

ويخبرنا جيرارد أيضاً بأن «أوراق السذاب إذا أكلت مع قلب الجوز أومع التين إذا سحقت معاً وجعلت بشكل عجينة؛ جيدة ضد كل هواء شرير، أي الوباء وخاصة الطاعون الدبْلي». وفي الهيئات القضائية كان يجرى الإفادة كثيراً من السذاب الذي كان ينثر فوق أرض قاعة المحكمة ويوضع فوق مقعد منصة القاضي كمظهر ضد طاعون السجن.

ويحتمل أن أي عشبة أخرى لم ينسب إليها مثل تلك المزايا العلاجية الكثيرة كالتي نسبت للسذاب، حيث إنه في زمن بليني كان يفترض شعبياً، أن تكون علاجاً لما لا يقل عن ٨٤ مرضاً! وكان يعتقد أنها تجعل المحارب منيعاً على الجراح، إذا حمى طرف سيفه في النار ثم ضمخه بعصارة العشبة. وكان يعتقد، أيضاً، أنها تبطل خصل السموم، وقيل عنها في كتاب Speculum Mumdi: إن هذا الدواء رائع وقد أقر من قبل ميثريداتس Mithridales ملك بونتس Pontus في آسيا، أعني إذا أكل امرؤ صائماً جوزتين جافتين، والعدد نفسه من التين و٢٠ ورقة سذاب مع ذرة (حبة) ملح لا يمكن أن يصيبه في ذلك اليوم شيء سام. (Cumgranosalis، لمسة رائعة، وإن كانت غير مقصودة من المؤلف).

ولكن مثير يداتس لم يعد يفكر في ابتلاع السموم أكثر مما نفعل بشرب فنجان من الشاي، لأنه كان مشهوراً باختراع الترياقات ويكتب إديث هويل ريت Edith wheelwright: كان هذا الملك الرائد الأكثر شهرة في تجارب علم السموم ـ إذا كان لنا أن نصدق الروايات ـ، بالسم والترياق في بدنه الشخصي مع النتائج الرائعة عندما رغب في وضع نهاية لحياته حيث لم يعد أي سم يؤثر في جهازه المقوّى». وهناك بعض السطور اللطيفة حول هذا الملك الشرقي كتبها أ. ي. هوسمان A.E. Houseman وهي جديرة بإعادة اقتباسها:

وابتسامة هادئة وشحت صوته

وشبع الملك وقد لفته الصحة

وكانوا قد وضعوا له الزرنيخ في اللحم المقدم له

وأخذوا يحملقون فيه مشدوهين وهم يراقبونه وهو يأكل

وسكبوا الأستركتين في فنجانه

ورجُوه ليروا أنه يتجرعه

هذه الخاصة البنيوية لدى ميثر ليراتس يوباتور Mithridades Eupator وضع ليس له سابقة في تاريخ الصيدلة، حيث كان الميثريدات لزمان طويل واحداً من المصادر الطبية القانونية الأربعة»، الأكثر شهرة والتي حفظت بانتظام جاهزة للاستعمال من قبل الصيادلة، وكان يباع في صورة معجون كترياق ضد السموم، وكان، عادة، يحوي عدداً كبيراً من المكونات كان السذاب واحداً منها.

ولأن السذاب كان يعدّ شديد الفعالية ضد كل أنواع الحيوانات السامة، نصح إستيين بوجوب زراعة كميات كبيرة منه قرب حظائر الأغنام والمواشي الأخرى ومجامع القاذورات. . . . لأن الأفاعي والسحالي والحيوانات السامة الأخرى لن تقترب من السذاب إلى أكثر من مسافة طول ظلّها وعلاوة على ذلك ينصح «بأنه يمكن أن ينمو جيداً وتكون له رائحة أكثر جمالاً إذا زرع» تحت ظل شجرة تين أو مطعماً في لحاء شجرة التين: لأن دفء وحلاوة شجرة التين تلطف من حدة وحرافة السذاب». وقد أخذ إستيين هذا من سيمبوزياكا بلوتارخ Plutach's symosiaca.

وفي بعض أنحاء إيطاليا، حتى اليوم، ما زالت أوراق السذاب تحمل في أكياس صغيرة تلبس حول العنق كتعويذة، وتفضل الأوراق التي وضعت الفراشات بيوضها عليها. وفي بلجيكا وهولندا، تلبس غصينات السذاب من حين لآخر مزدوجة حول المعصم من قبل أهل الريف كوسيلة للتخلص من الصرع.

واستعمال آخر كان للسذاب في الأزمنة الأقدم هو إحداث الإجهاض وفيما يتصل به يقتبس ڤندڤوجل Vindevogelالسطور التالية:

L'usage enest connu parles fais euses d'anges[1]
Sila rue établit un effort expulsif,
Si donc elle posséde un pouvoir abortif.

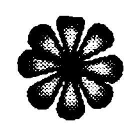
وكان الاعتقاد الشائع أيضاً، أن منقوع السذاب مفيد للعين ويقول سوان Swan

---

(١) امرأة مجهضة فاسدة (مرتشية).

«لأولئك الناس من ضعاف البصر، ليقطروا السذاب والورد الأبيض معاً، ويضعوا من الماء الناتج من ذلك في عيونهم، فإن هذا سيفتح نوافذهم ويدع مزيداً من الضوء ينفذ داخلاً» ويذكر ميلتون Milton كيف أعادت الملائكة البصر لآدم بالفتنة والسذاب».

ومع أننا لم نعد ننظر إلى السذاب كدواء عام لجميع الأمراض، فإن الزيت المستقطر من العشبة الطازجة قد وجد أنه مفيد منبه ومضاد للتشنج وحديثاً بقدر جيد فإن الأساس العطري للسذاب وهو الروتين Rutin ـ وقد استعمل بتأثير مفيد في معالجة الأوعية الدموية الضعيفة المسببة لارتفاع ضغط الدم.



الزعفران أو الجادي

crocus sativus L.

العائلة

Iridaceae

Eng. Saffron, Crocus
Fr. Safran
Ger. Safran

إن الإنكليز يصبحون مرحين بالاستعمال الحر

للزعفران في المرق والحلوى.

اللورد باكون Lord Bacon

إن الزعفران التجاري يتألف من المدقات[1] المجففة وقمم الأقلام في أزهار عضو من العائلة السوسنية ـ هو Crocus sativus. والموطن الأصلي لهذا النبات غير معروف، لأنه لا يبدو أنه يوافق أي نمط بري معروف من الزعفران، ولكن يحتمل أنه جاء من آسيا الصغرى حيث نما لقرون مع أنه، لزمان طويل، كان يزرع في إسبانيا وإلى حد أقل، في فرنسا وإيطاليا والنمسا. ويأتي معظم الزعفران إلى بريطانيا من إسبانيا وذلك الذي يأتي من بلنسية Valencia يعدّ الأحسن.

وترجع زراعة C. sativeus في آسيا الصغرى إلى عصور بعيدة، فهو مذكور في أنشودة سليمان Karcum, song of solomon بالعبرية وعبر الاسم اليوناني Kpókos والاسم اللاتيني، للزعفران (Crocus) نحصل على اسم النبات الإنكليزي. ولكن بالنسبة للعقار والتابل نستفيد من الاسم العربي القديم (الزعفران).

ومتى كان دخول الزعفران لأول مرة إلى إنكلترا غير معروف بشكل مؤكد،

---

(١) أعضاء التأنيث في الأزهار.

وحيث إنه كان يزرع على نطاق واسع حول طرابلس، في سورية لقرون عديدة، يبدو محتملاً أن الصليبين قد أخذوه معهم عند عودتهم إلى كثير من البلاد الأوروبية. ويروي هكلوت Hakluyt القصة التقليدية، بأنه جلب إلى إنكلترا بواسطة حاج من الأراضي المقدسة أخفى رأساً منه في عصا الحجاج التي كانت قد جوفت لهذه الغاية. ويقول آخرون إنه أدخل من قبل السيد توماس سميث Sir Thomas smith من سافرون والدن of saron Walden حوالى ١٥٣٠، ولكن هناك احتمال قوي بأنه أدخل إلى إنكلترا من قبل المستعمرين الرومان، حيث إن الرومان كانوا يستعملونه على نطاق واسع. وفي الساتيريكين Satyricon لبترونيوس اربيتر Petronius Arbiter يمكن أن نقرأ فيما كتب أن على مائدة تريمالسيو Trimalcio، لم يكن الكعك والفواكه فقط ترش بالزعفران، بل إنه كان يرش على الأرضية.

وخلال العصور الوسطى كان الزعفران سلعة ذات أهمية تجارية كبيرة، وكانت عقوبات قاسية تفرض على أولئك الذين يكتشف أنهم قد غشوه. وفي عام ١٤٤٤ أدين شخص يدعى جوبست فنديكر Jobst Findeker من نورمبرغ Nurembery، وحكم عليه بالحرق بالنار نفسها التي أحرق فيها زعفرانه المغشوش. ولكن السعر المرتفع، الذي جلبته هذه السلعة، أدى على الرغم من كل القوانين إلى اختراع كثير من أنواع المزج الاحتيالي، كثيراً ما كان يغمر في الزيت أو العسل لجعله أثقل وكثيراً ما كان يغش برؤوس وأزهار من العائلة المركبة ذات الأزهار الصفراء مثل القرطم Carthamus أو زهرة العطاس.

ومن المؤكد، أن الزعفران كان يستعمل في بريطانيا لأغراض الطهي في وقت مبكر من القرن الخامس عشر كما تظهر كثير من حسابات النقابات في سجلاتها لنفقات الولائم. ويحتمل أنه قد زرع للمرة الأولى على نطاق واسع نوعاً في القرن نفسه حيث، طبقاً للسيدة روزالند نورثكوت Rosalind Northcate، فإن اللجنة الخيرية لعام ١٤٨١ تذكر حديقتين للزعفران. وزرع للمرة الأولى بشكل رئيسي في معاشب الأديرة في بيوت مالكي الضياع، ولكن سريعاً جداً أصبح يزرع على نطاق تجاري واسع في هيرفورد شير Herefordshire ولنكولنشير Lincolnshire واسكس Essex، حيث أصبحت مدينة والدن walden شهيرة جداً بنوعية إنتاجها، حتى إن كلمة زعفران Saffron أصبحت تستبدل ببادئتها السكسونية الأصلية Cheping.

وبحلول القرن السادس عشر كان الزعفران الإنكليزي يصدر إلى القارة

الأوروبية، وبين مختلف أنواع الزعفران المباعة من قبل صيادلة فرنسا، في ذلك الوقت، كان الزعفران الإنكليزي «Safrend Engleterne» هو الذي كان يعدّ الأكثر قيمة[1]. وكان يستعمل كما يخبرنا تورنفورت Tournefort، «في ترياق البندقية، وفي كمادة فتات الخبز، وفي إكسير بروبييتاتس Elixir Propietatis لبارسليس Paracelsus وفي الترياق المعدل، وفي الميثريدات Mithridate، وفي مربى الياسنت Confection of Hyacinth، وفي أقراص الكافور الخ».

ولكنه كان يستعمل تماماً بالقدر نفسه لمزاياه الغذائية مثلما كان يستعمل لمزاياه العلاجية. «يجب أن يكون لدي زعفران لتلوين فطائر حاكم المدينة» هكذا يصيح المهرج في حكاية الشتاء The winder's Tale بينما هنري إستيين، في اعتذاره لهيرودوت Apology for Herodotus يخبرنا بأن «الزعفران يجب أن يوضع في كل شوربات الصوم الكبير، وفي الصلصات والأطباق، فبدون الزعفران لم يكن بإمكاننا أن نطبخ البازلاء جيداً. وبالتأكيد، إن الزعفران في إنكلترا خلال العصور الوسطى، كان السلعة الأكثر شيوعاً في الاستعمال في المطبخ، لأنه كان من ذوق ذلك الزمان أن ينكه أو يذوق كل طبق به. وفي كتاب The forme of Cury، تلك المجموعة من الوصفات التي ألفها كبير طهاة ريتشارد الثاني Richard II، وأيضاً في كتب الطهي القديمة الأخرى، كان الزعفران يستعمل في أكثر من نصف الوصفات.

وكان يؤخذ، أيضاً، في صورة شراب منعش، وفي المتحف البريطاني توجد نشرة طريفة من القرن السابع عشر: «انظري مزايا واستعمالات المشروب الروحي للزعفران» الذي كان يباع بسعر، ٢ شلن، و٦ بنسات للقنينة سعة بنت واحد. وتقرأ كما يلي: وللزعفران نفسه فوائد رائعة، وهو واسع الاستعمال بين كثير من الأمم، مثل الألمان والبولونيين والبوهيميين، والاسكلافونيين sclavonians والكروات Croats والأتراك، وأمم مختلفة أخرى، حتى أنهم بشكل عام لا يسلقون أي لحم أو سمك أو يغلون الحليب أو أي عشبة، أو أي شيء آخر يصلح للولائم بدون بعض الزعفران، وهو ما يفعلونه للحصول على مستخلص أفضل للغذاء فقط بل لجعل أرواحهم مرحة، ولحماية أنفسهم من الأذى والهواء الفاسد، أو ضد عنف أو سوء المزاج (الكآبة). . .

---

(١) تكتب إيفلين «إنه كان يقوم على أنه الأفضل في أي بلد أجنبي».

فهو يجعل القلب مبتهجاً والروح نشيطة ويثير الشهية للعشاء وهو في هذه المجالات يبذ كل المشروبات وحتى الروحية منها في الأغراض المشابهة. ومن أجل المرح أعني أخذ كأس من الابتهاج وممارسة السخرية الزائدة طوال الليل فإذا أصبح المرء متوعكاً صباح اليوم التالي: فليأخذ عند الاستيقاظ ٣ ملاعق من ذلك الشراب، أو أكثر بسبب ما يراه مناسباً ويمشي بعد ذلك.

وكتب السير وليم تمبل Sir William Temple: «إن مشروب الزعفران الروحي بين كل المشروبات الأخرى هو الأنبل والأكثر براءة وهو أيضاً ذو أعظم مزية وقد علمت أنه يسترد الرجل من كروب الموت حيث يتخلى عنه كل الأطباء لأنه ميؤوس منه تماماً.

ويعلمنا كولس Scales أيضاً أنه ليس هناك مشروب قلبي منعش أفضل مما يصنع من الزعفران بين كل الأعشاب فهو يجعل أولئك الذين يشربونه في وضع أفضل، وبناء عليه يسمى Car hominis، قلب الإنسان، وعندما نرى إنساناً زائد المرح لدينا مثل يقول: Dormivit in sacco Lroci؛ لقد نام في حقيبة زعفران».

لقد كانت هناك طرق مختلفة يستعمل فيها الزعفران كمنكه، ويخبرنا إيڤلين أنه في ألمانيا، في أيامه، كان الزعفران يكور مع العسل كرات صغيرة. وكانت هذه الكرات تجفف بعد ذلك، ثم تسحق إلى بودرة، ترش على السلطة. ويؤكد لنا توماس هيل Thomas Hill، مؤلف متاهة[1] البساتنة The gardners labyrinth (١٥٧٧) أن الزعفران «إذا أخذ مع اللحم يعطي النفس الطويل والسهل ويساعد في الربو». واليوم مع ذلك فإن استعمال الزعفران أقل كمنكه، منه كملون لأطباق الأرز والمعكرونة، ويدخل أيضاً في تركيب مشروبات روحية معينة مثل الراسبيل Raspail والكارتريز الأصفر Yellow chartreuse.

وكان الاستعمال الآخر للزعفران في الأزمنة القديمة وهو كصباغ للأقمشة. ولهذا الغرض كان كثير التقدير من قبل المسلمين العرب ذوي الأكسية الفاخرة. ومع أن الزعفران ما يزال يستعمل في الهند، حيث يزرع على نطاق واسع، لتلوين خمار العروس وأزياء الاحتفالات، فإنه لم يعد يستعمل بشكل عام كصباغ للأقمشة، لأنه مكلف جداً، ويبهت بسهولة كبيرة.

---

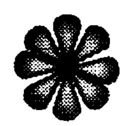
(١) نشر تحت الاسم المستعار (Didymus Mountain) ديديموس مونتين.

وفي فرنسا، يزرع الزعفران تجارياً على نطاق واسع في البروفانس Provence وفوق كل شيء في الغاتينية gâtinais بيثفيير Pithiviers التي هي مركز الزراعة. وتستخدم النساء في الحصاد في الخريف، وبعد جمع الأزهار فإن المدقات (أعضاء التأنيث) الحمراء والأجزاء العليا من أقلام المدقات تفصل وتجفف إما في الشمس أو فوق شاشة من شعر الخيل تُحمّى فوق جمرات الخشب. وحيث إن ما بين ٦٠,٠٠٠ و٨٠,٠٠٠ قلماً تلزم لإعطاء رطل من الزعفران، فإنه يلزم خمسة أرطال من الزعفران الطازج لإعطاء رطل واحد من الناتج المجفف وعليه، فإنه ليس عجيباً أنه سلعة غالية. ولحسن الخط إنه لتلوين الأطباق فإن قدراً ضئيلاً جداً يمضي شوطاً طويلاً. وزعفران نماتينيه وبلنسيه عالي القيمة ويتطلب أفضل الأسعار والإمدادات الأخرى من الناتج تأتي من الشرق. والأصناف الأدنى لا تتكون فقط من مدقات صغيرة بل إنها كثيراً ما تغش، وأحد مواد الغش هي العصفر، .Carthamus tinctorius L، ويسمى أحياناً بالزعفران الأمريكي مع أنه ليس له أي صلة نباتية بالزعفران Crocus saron. وما يسمى زعفران المروج هو Colchicum autumnale (زعفران الخريف) وهو المستعمل في تحضير المستحضرات الطبية النباتية Neu-Eingerichtete Material Kammer (المُستودع الممون حديثاً) لِ جورج نيكلوس شورتز georg Niclaus .Schurtz

يعطي رواية مفصلة جداً لكثير من أصناف الزعفران المتوفرة في سوق نورمبرغ Nwrembery من عام ١٥٧١ وما بعده ـ وهي أصناف جاءت من كل أنحاء أوروبا وأجزاء من آسيا. وذلك الذي جاء من النمسا، والذي يزرع قرب نهر إينز Ennsr كان يعدّ الأفضل، فهو لم يبز فقط كل الأصناف الأوروبية بل حتى الشرقية. وكان الأسوأ هو التركي، حيث إن الأتراك رفضوا بيع أفضل ما عندهم للنصارى، بل احتفظوا به لصبغ الحرير. ويكتب شورتز Schurts: «في إنكلترا هناك أربعة أسواق للزعفران تقع بين ميكيلماس Michaelmas وكل القديسين Allsaints والرابع في نيوبورت Newport قبل كل القديسين بمدة أسبوعين، وهناك تذهب أكبر كميات الزعفران. والزعفران الإنكليزي يخلط مع بعضه ويضغط إلى حجم صحن مستدير كبير. وعندما يجفف جيداً ويكون أحمر اللون، فإنه يكون جيداً جداً.

وفي كتاب جيوڤاني بورتا giovanni Porta. السحر الطبيعي Natural Magick .١٦٥٨

إذا كنت تريد أن تعرف الوجه المصبوغ، افعل هكذا: امضغ الزعفران بين أسنانك وقف وفمك قريب من امرأة، فإنك عندما تتحدث معها فإن نفسك سوف يلوث وجهها ويجعله مصفراً. ولكن إذا لم تكن مصبوغة الوجه فيستمر اللون الطبيعي لوجهها.



الناعمة المخزنية

Swlvia afficinalis L.

العائلة

Labiatae

Eng. Sage
Fr. sauge; thé de la gréce
Ger. salbei

كانت ماربلد Marbled تكبس الجبن

المتخثر بالناعمة المخزنية

غاي gay

Cur moriatur homo cui salvia cresist in horto?

لماذا يموت إنسان تنمو الناعمة في حديقته؟[1] إن حكمة القرون الوسطى هذه كان لها نظير في الأغنية المقفاة المسموعة:

ذلك الذي يريد أن يتمكن من العيش إلى الأبد

يجب أن يأكل الناعمة في أيار.

وكلاهما يعكس الاعتقاد القديم بأن الناعمة الصحية تعطي طول العمر؛

وهو اعتقاد عبِّر عنه ببلاغة أكثر من قبل سوان Swan في كتابه Speculum Mundi فهو يكتب: «هذه هي مزية المريمية المخزنية» إذا كان ممكناً فإنها ستؤدي إلى أن يمسك كلوتو Clotho دائماً بفلكة المغزل، وبلاشيسز Lachesis بأن يغزل أبداً. ليس هذا فحسب بل إن أتروبوس Atropos يجب أن يمتنع عن أن يقطع خيط

---

(١) على هذا أجاب متشكك contra vim mortis Non est medicamen in hort is.

الحياة قطعتين، ومثل هذه الرغبة تتطلب الناعمة لتجعل الإنسان خالداً». واسمها بالذات Salvia مأخوذ من كلمة Salvere أي «أن يكون المرء حسن الأحوال، وبصحة جيدة» دلالة على أن الناعمة كانت تقوم عالياً في الأزمنة القديمة.

ولكنها، في هذه الأيام، قد نزلت نوعاً ما من منزلتها العالية وتعطي مزاياها الطبية شأناً أقل رفعة من استعمالاتها الغذائية، لأنها تستعمل، بشكل رئيسي، للحشو ولتنكيه المواد التي تطهى على نار هادئة، وكأحد مكونات الروسلز Rissoles.

وكما يوحي البيت من شعر غاي gay كثيراً ما كانت الناعمة تدمج بالجبن، وجبن الناعمة ما زال يوجد في دربيشير Derbyshire. ولكن بلا شك إن أكثر مستهلكي الناعمة هم باعة اللحوم وصناع النقانق وفي بعض الحالات، حيث يقلل استعمال الأوراق من رونق المنتج، يستعمل الزيت العطري المستخرج منها.

ومع أن الناعمة، نادراً ما تستعمل طبياً في هذه الأيام، فإن أهل الريف ما زالوا يقدرون المزايا المقوية والمنبهة لشاي الناعمة، الذي يعد بنقع الأوراق في الماء الغالي. ويعتقد بعضهم أن منقوعاً يعدُّ من الأزهار حتى، أفضل. ويقول جيرارد: «لا حاجة لإنسان للشك في مزر الناعمة، عندما يخمر كما يجب ببذور الناعمة، وشيخ الربيع والبيتونبكة والناردين والأسكوينانز والشمرة» ومع الاحترام المستحق لجيرارد أتخيل أن المترددين على بار الجعات ـ الأربعة Four ale سوف يجدون مثل هذه المادة المتخمرة منضدة بصورة فريدة ـ !autre tempe autre maurs ولكن، في حينه، كان جيرارد مثل كلببر «مخدوعاً»، كما يقولون في تلك الأيام بمزايا الناعمة التي وجد أنها ليست فقط «بصورة فريدة جيدة للرأس والدماغ» بل أيضاً لكل شيء آخر تقريباً.

وناعمة الحديقة (s. acinalis) نبات معمر متوطن في منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط، ولكنه، الآن، متوطن بشكل دائم ويزرع في كثير من الأراضي الأخرى. وفي بيئته الأصلية ينمو بشكل رائع ومعظم المدد التجاري العالمي يأتي من يوغسلافيا وألبانيا، والإقليم المحيط بالفيوم هو أبرز مركز للزراعة. وناعمة دالماشيا Dalmatian sage تحظى صفاتها بسمعة عالية؛ وناعمة قبرص جيدة ولكنها أخشن في مظهرها وتصبح هشة جداً عندما تجفف.

وهناك عدة أصناف من Soacinalis، ولكن الأكثر شيوعاً في الزراعة هو

الصنف ذو الأوراق العريضة، وتكون أوراقه بطول نحو بوصتين ولونه أخضر مائل للرمادي وهي لينة وزغبية، والصنف ذو الأوراق الصغيرة الذي يعده باركنسون أكثر «قوة ومزايا» من الصنف الآخر، نادراً ما يرى الآن في حدائق إنكلترا، بينما S. grahamii. وS.gregii يقال إنهما الأكثر رائحة شذية بين كل أنواع الناعمة، وهما متوطنان في المكسيك. وClary أو Sckaria قد تقدم وصفه تحت عنوان الناعمة القاسية.

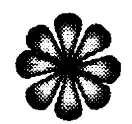
والناعمة الحمراء Red sage (S. splendens) نبات ذو فارع تزييني عال، وهناك الناعمة المبرقشة Variegated، وأوراقها متنوعة الألوان ومنقطة بالأبيض والأحمر بين اللون الأخضر وهي التي اختارها باركنسون لحديقته garden of Pleasure الخاصة به، وهذا الصنف، يرتد إلى نمطه الأصلي بسرعة، وينصح بأخذ عقل جديدة منه كل عام لإكثاره.

وتعد أنواع الناعمة المختلفة المزورعة كنباتات تزيينية S. Leucantha وهي مفيدة للأزهاريين لتشكيل الباقات الشتوية حيث تزهر من تشرين أول إلى نيسان في البيئات الدافئة.

وعند حصاد الناعمة يجب أن تجفف في الظل، حتى تحتفظ بأكبر قدر ممكن من الزيت العطري، وحيث إن العشبة تفقد نكهتها بالتعريض للهواء. فإن الأفضل أن تحفظ في علب محكمة السد. ومنقوع العشبة المجففة يوصى به كغرغرة للحلوق الملتهبة، والزيت العطري الذي يحتوي على البنين Pinene، والسنيول Cineol والثوجون thujone، مضاد بارز للأسقربوط (حفر اللثة)، وهو، أيضاً، أحد مكونات مراهم الروماتيزم.

وأخيراً، هناك ملاحظة غريبة من ليت Lyte، الذي يكتب:

«إن الناعمة تسبب خصوبة النساء لذلك (في الأزمنة الماضية) كان أهل مصر بعد الوفيات الكثيرة بسبب الطاعون كانوا يجبرون نساءهم على شرب العصارة الناتجة منها بغرض إكسابهم سرعة الحمل والإنجاب لإيجاد البديل من الأطفال».



عشبة القديس يوحنا

Hypericum perforatum L.

العائلة

Hypericaceae

Eng. ST. John's wort;
Hardhay
Fr. Millepertuis afficinale;
Chasse-diable;
Herbe de la Saint-jean
Ger. Johanniskraut; Hartheu

النفل، ورعي الحمام. وعشبة القديس يوحنا والشبت
تحول بين السحرة وما يريدون
مثل قديم

عشبة القديس يوحنا أو «Herbafnnies» كانت واحدة من الأعشاب التي تحمي الناس الفقراء من أعمال السحر المريضة؛

من رجم السحرة بالغيب، الذين كانوا بتعاويذهم القوية بإمكانهم أن يستبقوا في العبودية الرهيبة الغمر العامل!

وحيث إن الأرواح الشريرة تطير مبتعدة عن مجرد نشقة من هواء يحمل لرائحتها فإنه كما يكتب أنتوني أسكام Anthony Ascham: «هي أنها إذا وضعت في بيت إنسان لا تدخله روح شريرة». وكان تعليق الأعشاب في المنازل للوقاية يمارس بشكل خاص ليلة العيد، عيد القديس يوحنا المعمدان، وهي فترة من السنة كان الأسلاف يولونها اهتماماً خاصاً وقد أدت أكثر من غيرها إلى ظهور مجموعة من الاعتقادات الخرافية المختلفة. ويقول استاو Stow في مسحه للندن Suwey of Londen «إنه في عشية عيد يوحنا المعمدان كان باب كل إنسان يظلَّلُ بأغصان البتولا

الخضراء، وأعواد الشمرة الطويلة وعشبة القديس يوحنا، وحي العالم والزنابق البيضاء وما شابه ذلك، ويزخرف بأكاليل من الأزهار الجميلة وأيضاً بالمصابيح الزجاجية التي يحرق فيها الزيت طول الليل». ويخبرنا بننت **Pennant** أنه في ويلز «كانت لديهم عادة إلصاق عشبة القديس يوحنا على الأبواب عشية عيد يوحنا المعمدان».

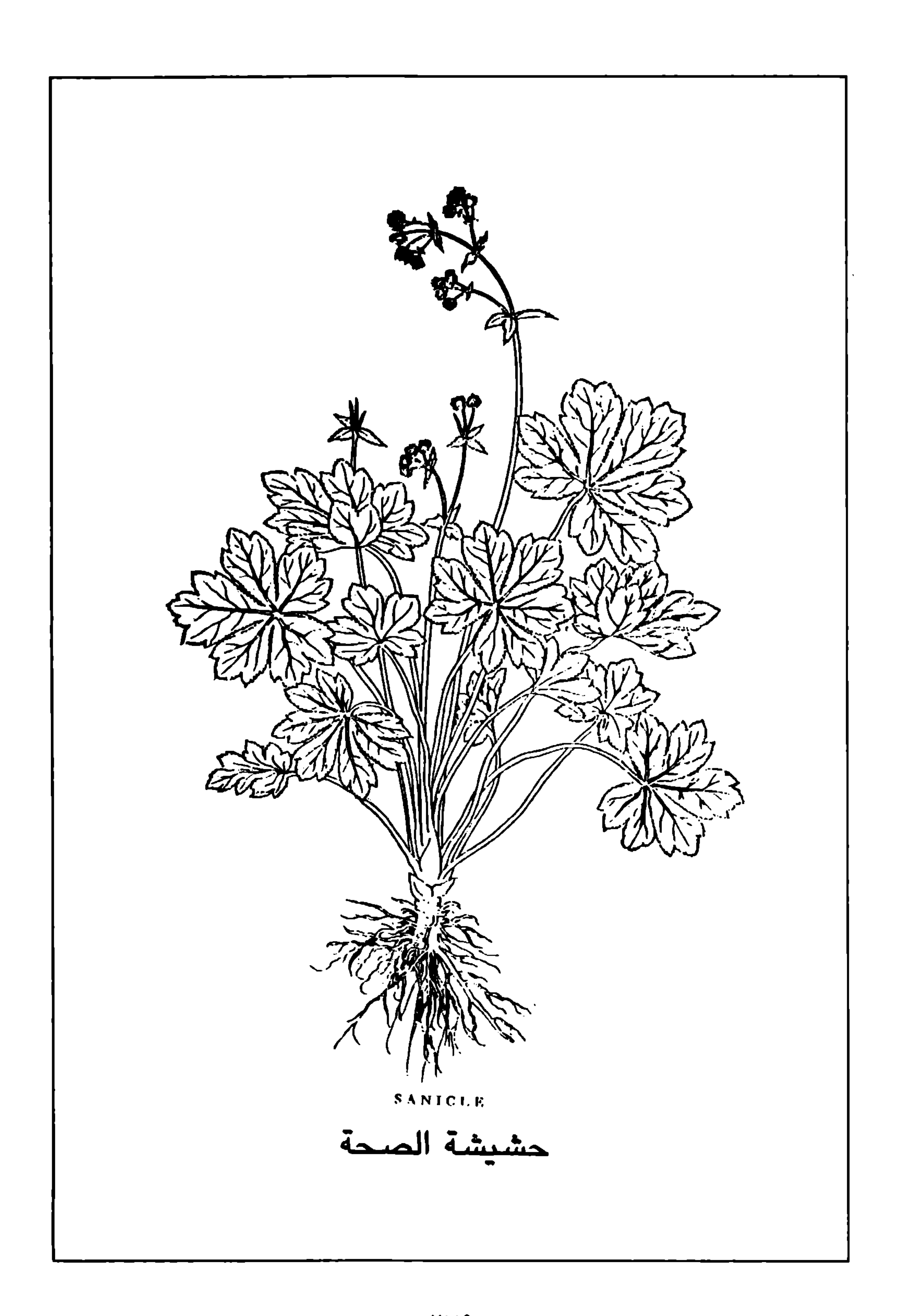
وكانت هناك أعشاب كثيرة يضفي عليها الخيال الشعبي القدرة على إبعاد السحرة، ولكن أكثرها فعالية كانت عشبة القديس يوحنا، التي يسميها الفرنسيون «All-Holy» والإيرلنديون «Mary's glory» وكانت تعرف باسم **Fuga daemonium** أو حرب الشيطان «flight of the devil».

وبصرف النظر عن شهرتها كوقاية من الشعوذة فإن عشبة القديس يوحنا كانت عشبة دوائية، لا تستعمل فقط من قبل عشابي الريف بل من قبل الجراح الكبير امبرواز باريه Ambroise Paré لتضميد الجروح، وصرح جيرارد بأنها «علاج بالغ القيمة للجروح العميقة، وتلك التي تخترق البدن». مضيفاً أنه «في زمن الحروب لم تكن أية امرأة ماجدة تستغني عن عشبة يوحنا».

واسم النوع للنبات قد أعطي له لأن الأوراق معلّمة بالعديد من النقط الشفافة التي تعطيها مظهر كونها مثقبة بثقوب دقيقة، وكلمة **Hypericum** تأتي من الكلمة اليونانية Hupereikon «وتعني تحت السياج» حيث كثيراً ما يوجد النبات».

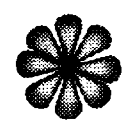
ومزاياها العديدة تصور في كتاب **Ronvad von Megenbury Buch der Natur** المكتوب في القرن الرابع عشر حيث كانت عشبة القديس يوحنا تعد صنفاً علاجياً للأمراض. وفي الطب الحديث طرق أكثر فعالية لشفاء الجروح والعشبة اليوم كدواء منزلي مهملة تقريباً، مع أن الزيت الأحمر الذي يحضر بشمر العشبة في زيت الزيتون ما زال يستعمل من حين لآخر للشكاوى الصدرية.

والأنواع الأخرى من عائلة **Hypericum** هيبويكم الموجودة في بريطانيا تشمل الهيبويكم النحيل (H.pulchruim) الذي يوجد في الغابات الجافة والأراضي البور وعشبة القديس يوحنا الزاحفة (H. humifusum).



SANICLE

حشيشة الصحة



السنيكولة أو حشيشة الصحة

Sanicula europaea L.

العائلة

Umbelliferae

Eng. Sanicle
Fr. Sanicle; Herbe de saint
Lawrent
Ger. sanikel; Heilkraut
Qui a la Bugle et la sanicle
Fait aux chirurgiens lanicle

مثل فرنسي قديم

«Fair La nique» (بتبنّي التهجية الفرنسية الحديثة) التي تعني وضع الأصبع على الأنف والنظر بازورار أو «عض المرء أصابعه لرؤية شيء. هكذا كان ذلك الذي لديه في حديقته كل من عشبة أذن الحمار والسنيكولة، يمكنه أن يضحك من الجراحين. لأن حشيشة الصحة كانت إحدى تلك الأعشاب ـ ذاتية العلاج عند الأطباء القدامى. والاسم الشعبي الفرنسي لهذا النبات مشتق من القديس لورنس الشهير Saint Lawrence. الذي شوي حتى الموت فوق مشداة؛ والذي كانت شفاعته تناشد في حالات الحروق واللفح الحار. ومثل السنفيتون كانت حشيشة الصحة تزرع في حدائق الأديرة كعشبة علاجية، ويقول بولين Bullein عنها «أي شيء يمكن أن يفعله السنفيتون في الجروح يمكن لحشيشة الصحة أن تفعله».

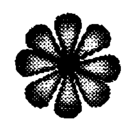
ويشرح تورنفورت Tovmrfor، في أقرباذين جارغون Jorgon في أيامه قائلاً إن «قدرات هذا النبات تعتمد على التربة وملح النشادر، المخفف بالكبريت: لأنه بالتحليل الكيماوي يعطي كمية وفيرة من البلغم الحامض، والروح البولية والملح المتحجر المتطاير، والزيت والتراب، وبذلك تعزى إليه خاصة شفائية. بارزة». وقد أعدت جرعة في القرن الخامس عشر لشفاء الجروح من حشيشة الصحة، والريفية

وأذن الحمار، تسحق جميعاً في هاون وتغمر بالنبيذ. ومزية هذا المزيج هي أن «أذن الحمار تبقي الجرح مفتوحاً والألفية تطهر الجرح وحشيشة الصحة تشفيه».

وحشيشة الصحة عشبة صغيرة تماماً، معمرة وبالكاد يتجاوز ارتفاعها قدماً واحداً، ذات ساق بسيط محمر ومثلم، يحمل أوراقاً ذات أعناق طويلة مجزأة بعمق إلى خمسة فصوص ومسننة، ولونها أخضر زاهٍ من الأعلى وأكثر شحوباً نوعاً ما من الأسفل. والأزهار القرنفلية ـ المبيضة والأماكن الظليلة، ويقول جيرارد «إنها تزدهر في التربة الخصبة الرطبة».

واسم Saniele مشتق من Sanare، ومعناه يشفي ويطلق كثيراً على مختلف النباتات من جنس آخر من حشيشة الصحة الكبيرة great Sanicle، أو عباءة السيدة Lady's Mantle, (Alcemilla Vulgaris).

ومع أن الطب الحديث لا يحسب حساباً لحشيشة الصحة كشافية جامعة، فإنها ما زالت تستعمل كقابض للأنسجة، وتعطى مجتمعة مع أعشاب أخرى، في حالات الاضطرابات الدموية.



الندغ أو صعتر البر (الصيفي)

Satureia hortensis L.

العائلة

Labiatae

Eng. Savory (Summer)
Fr. Sariette;
Herbe de saint-Julien
Ger. Bohnen kraut

الندغ يبذر ويموت في السنة الأولى

وهو جيد لربة بيتي للطهي وللفطائر.

وليم لوسن Willian Lawson، حديقة ربة البيت الريفية

Cauntry Housewife's garden, 1626

وهو أحد الشفويات الكثيرة والذي، مع أنه مجلوب في الأصل، فإنه يعد الآن بين الأعشاب الغذائية الإنكليزية. وهو متوطن في جنوب أوروبا وقد أدخل إلى بريطانيا منذ زمن طويل وتأقلم بسرعة في حديقة المطبخ.

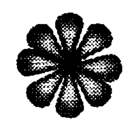
وللأوراق نكهة مميزة وهو أيضاً بمذاقه اللطيف الناعم يمكن أن يقبل على الفور من قبل الذوق الحديث، أكثر من النكهة الحادة الأقوى لتلك الأعشاب التي استعملها الأجداد، لتعطي الحدة لغذائهم ذي الوتيرة الواحدة.

والندغ الصيفي عشبة رائعة للحشو، سواء للنقانق وأطباق اللحم أو ديك الحبش، وفي فرنسا هي مرافق كثير المصاحبة للفول، سواء إذا قطع تقطيعاً ناعماً ونثر فوق الفول أو طبخ معه، وهو رائع أيضاً في حساء الورس.

وإذا كان لنا أن نصدق كلمات إستيين، فإن الندغ يمكن أن يشكل إضافة نافعة

إلى العشاء في المدارس، حيث يكتب: «إن الأوراق والأزهار إذا وضعت على الرأس على صورة طاقية أو إكليل«فإنها توقظ النزاع للنعاس».

والندغ الصيفي نبات حولي يزرع بالبذرة ويجب أن يبذر في نيسان، وتفضل التربة الخفيفة والمكان المشمس.



الندغ او صعتر البر الشتوي

Satureia montane

العائلة

Labiatae

Savory (Winter)

النذغ الشتوي خشن أكثر، وأكثر كثافة من الندغ الصيفي، وإذا أعطي الاهتمام الكافي يتطور إلى شجيرة صغيرة. واسم النوع Montana يبين أن بيئته الأصلية كانت فوق التلال، وينمو بشكل أفضل في تربة فقيرة ولكنها جيدة الصرف أكثر منه في التربة الفنية.

وينمو جيداً بضع سنوات، ولكن عندما يشيخ النبات، فإن الفارع النامي يكون أقصر ولا يعطي أوراقاً كثيرة، لذلك فإنه ينصح كثيراً بتقسيم الجذور في الربيع.

ويسمى باركنسون الندغ الشتوي أو أعشاب الحشو، ويقول: «إن بعضهم يستعمل مسحوق العشبة المجففة لمزجه مع الخبز الطويل ولكسوة اللحم سواء لحم السمك أو اللحوم الحمراء لإعطائها نكهة سريعة». وفي فرنسا، يستعمل في تحضير سمك التروت للمائدة، وفي الأراضي المنخفضة وبلجيكا، بسبب نكهته الجميلة ورائحته العطرية يستعمل للتخليل وفي معالجة اللحم بالخل والزيت والتوابل لحفظه وطهيه، وفي تكملة كوتون Catton لكتاب Compleat Angler نقرأ عن «حفنة من جوز الجرجار (وهو نوع من الفجل الحار). مع حزمة صغيرة جميلة من حصى البان والصعتر والنوع الشتوي».

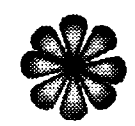
ومع أن الندغ يعد اليوم عشبة غذائية صرفة، فإنه، في الأزمنة السالفة، كان يستعمل على نطاق واسع كعلاج للآلام التشنجية وكعلاج لتطبُّل البطن. وكلا نوعي الندغ إذا دلك بهما موضع لدغ النحلة أوالزنبور يعطي راحة سريعة.



SAVORY

الندغ او صقر البر الشتوي

وفي أيام آل تيودور Tudor، كان الندغ الشتوي كثيراً ما يضمن بسبب أوراقه التزيينية، في الحدائق الطبية والمتاهات التي تحوي الشجيرات القزمة. ويقول كتاب الفن المربح للبستنة The protable Arte of gardening لتوماس هل Thomas Hill (١٥٦٨): «إن مثل هذه المتاهات إما أن تزود بنبات شائع مع الصعتر أو مع الندغ الشتوي والصعتر. لأن هذه تتحمل جيداً كل الشتاء وهي خضراء».



خاتم سليمان أو العقداء

Palyqonatum affieinale
(Allionil)

العائلة

Liliaceae

Eng. Saomon's seal;
Lady's seal; David's Harp
Fr. Sceau de solomon; genouillet;
Faux muguet
Ger. Salomonsiegel; gelenkwuna

هذا النبات المعمر المتوطن في الغابات، الذي أصبح الآن نادراً في إنكلترا، هو قريب مُقرب من زنبق الوادي (انظر الاسم الفرنسي «Faux muguet»). ولهذا النبات ساق وحيد قائم مقنطر، وعلى طول القسم الطرفي منه أوراق متبادلة بيضية الشكل لامعة، خضراء شاحبة. والأزهار البيضاء المصطبغة بالخضار، تتدلى معلقة في راسيمات (عناقيد) مدلاة تحت الأوراق؛ والثمار التي تعقبها تشبه الكرزات الصغيرة الزرقاء ـ المسودة. وللنبات جذمور (ويزوم) يمتد أفقياً تحت سطح التربة مباشرة. ويعني اسم الجنس «الكثير الركب (العقد)» ويحتمل أن ذلك من العقد الكثيرة، التي على الساق الترابي (انظر الاسم الألماني الشعبي gelenk wurz).

والجذمور الأبيض في داخله، يحتوي على كثير من النشاء مع العفص والمخاط، وهو لاذع نوعاً ما. ولدى جيرارد فقرة لطيفة حوله يقول فيها: «إن جذر خاتم سليمان إذا سحق وهو طازج وأخضر، عندما يطبق يزيل في ليلة واحدة أو ليلتين على الأكثر، أي كدمة، وكذلك البقع السوداء أو الزرقاء الناجمة عن السقوط، وعناد النساء، في التعثر أمام قبضات أزواجهن المتعجلة وما شابه».

وبالنسبة لأصل الاسم «خاتم سليمان» انقسمت الآراء فيقول بعضهم إن هذا بسبب أن الجذمور معلّم على مسافات قصيرة بانطباعات دائرية تحمل بعض الشبه بما



SOLOMON'S SEAL

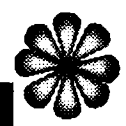
حشيشة الصحة

يصنعه الخاتم. وكان جيرارد من هذا الرأي. وأصل مقترح آخر هو أسطورة أن النبي سليمان قد أفاد من هذه العشبة كتعويذة سحرية في نسف الصخور المستعملة في بناء المعبد.

وفي زمن غالينوس كان الماء المستقطر من العشبة يستعمل من قبل السيدات لإزالة الدمامل والنمش، والعصارة المستخرجة من الجذمور يقال إنها جيدة للون الجلد. وفي أجزاء من أوروبا يمزج في مرهم يستعمل للدمامل والخراجات.

وجون جوسلين[1] John Josselyn، وهو يكتب بعد نحو خمسين سنة من نزول آباء المهاجرين الإنكليز إلى شواطيء الولايات المتحدة، يخبرنا كيف وجد في نيو إنكلند New England بين مثل هذه النباتات التي عرفها من قبل في موطنه ثلاثة أنواع من خاتم سليمان ـ «الأول شائع في إنكلترا؛ والثاني خاتم سليمان ڤيرجينيا؛ والثالث يختلف عنهما، ويسمى عنبات دبس السكر حيث لها المذاق الصحيح للدبس، عندما تكون ناضجة».

(١) طعام يعد من الأرز المطبوخ من الجبن والبصل، والفروج الخ.



القيصوم
قيصوم ذكر أو شيح مَحْرَق

Artemisia abrotanum

Eng. Sauthern wood;
Old Man; Lady's love
Fr. Aurone mâle; Ivrogne;
garde-robes
Ger. Eberraute, Eberreis

هناك الفروع الكبيرة لذكر الإيل طويل العمر

مع القيصوم، فإن روائحها تتضوع،

الحيوانات الغريبة على الأرض، والأفاعي تسقط

أو تطير بعيداً لتتجنب الرائحة المعادية

لوكان Pharsalis, Book Lucan

إن هذا أحد أنواع الأرطماسيا (الشيح) الأذكى رائحة، وما زال سمة مميزة للكثير من حدائق الأكواخ. وهو متوطن في جنوب أوروبا، ويحب المواقع المشمسة؛ وحتى لو توفرت له في إنكلترا فإنه نادراً ما يزهر فيها ولكن يمكن الاستفتاح بأوراقه الرمادية الخضراء الخفيفة وبشذاه. والاسم تقليص لاسم: Sauthern Wormwood.

ويعلمنا المبجل وليم هانبوري The Rev William Hnbury «إنه عادة يزرع خارج حدائق الأزهار، ليستعمل لتجميل باقات الزهر الصغيرة، حيث تهيمن رائحته القوية، فهي جميلة جداً عند الكثيرين».

والقيصوم أحد ثلاثة وعشرين نباتاً موصوفة في كتاب الحديقة الصغيرة أو

Hortulatus، لوهلافريد سترابو Wahlafrid Strabo، المكتوب في القرن التاسع، وعنه يكتب «إن له تقريباً عدد مزايا الأوراق نفسها» ويقول وليم تيرنر، في كتابه عن الأعشاب لعام ١٥٥١، إن هذه العشبة «جيدة لأولئك الذين يرتجفون من نزلات البرد، إذا نقعت في الزيت ووضعت على الجسم».

ويكتب جيرارد أنه «بنثره على الفراش أو إذا انبعث دخانه إذا وضع فوق الجمرات الساخنة، فإنه يطرد الأفاعي». وهو ينسخ هذا مجرد نسخ عن كتب الأعشاب القديمة.

ويقال إنه أدخل إلى إنكلترا في زمن آل تيودور، وتوطن فيها تماماً بالتأكيد بحلول القرن السابع عشر لأن كلببر يقول إنه كان معروفاً تماماً حتى إنه لم تكن هناك حاجة لوصف العشبة، التي وجدها فهي «نبات عطاردي أنيق، يستحق تقديراً أكبر مما يلقى». ويقول أيضاً: «إنه يزيل التهاب العيون، إذا وضع مع بعض السفرجل المشوي وغلي مع بضع كسرات من الخبز ثم طبق على العين»: ولكن تورنتون Thornton أكثر تشككاً في مزاياه ويقول إن نتائجه المفيدة تتحقق لأنه يعمل في عقل المريض»، وككمادة يعدّه بالكاد أكثر نفعاً منه «القماش المقتصر بعد إخراجه من الماء الساخن».

وشهرته كطارد للبراغيث وعثة الملابس يحتمل أن تكون أكثر قابلية للتسويغ، لأن الأوراق تحتوي على زيت عطري يبدو أنه يبعد تلك الحشرات البغيضة. ولهذا السبب فإن أحد الأسماء الفرنسية للنبات هي garderobes. أما كيف حصل على اسمه الشعبي الإنكليزي Lad's Love حُب الصبى، فيصعب قوله: ويقول فولكارد Folkard إنه قد حصل على الاسم من المرهم الذي يصنع من رماده ويستعمله الشباب لزيادة نمو الشعر في الوجه. ويقول آخرون ـ وهذا يبدو إنه التفسير الأكثر احتمالاً. إن ذلك كان بسبب أن يضع أفرع من القيصوم كانت بشكل عام تضاف إلى باقات الزهر الصغيرة التي كان شباب الريف يبهجون بها العذارى في القرية.

والاسم الفرنسي Ivrogne (ومعناه الحرفي «سكير») يحتاج إلى تفسير. وهو، في الواقع، تحريف لكلمة Avrone أو Aurone، وهي بذاتها اختصار للاسم الفرنسي القديم للنبات، الذي كان Armoise du Rhône Artemisia، لكون كلمة Armoise هي الاصطلاح الفرنسي للجنس Artemisia.



حب الرأس أو عشبة القمل أو زبيب البر

Delphinium staphisagria L.

العائلة

Ranunculaceae

Eng. Stavesacre;
Licebane
Fr. Staphisaigre;
Herbe auxpoux
Ger. Stephanskraut;
Lausekraut

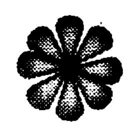
انظر مقدار التبغ الذي نحمله معنا لطرد البرد
والكمية المساوية من حب الرأس التي يجب أن
نوفرها لإبادة القمل في بلد الثوار الوعرة
توس ناش (Thos Nash (Lenten stie 1599

إن هذا النبات قريب للعايق، وكان يستعمل على نطاق واسع في العصور الوسطى للتخلص من قمل الرأس، ولهذا السبب أعطي الاسم الشعبي «Lousewort» ،«Licebane». ومن ذلك الحين أصبح نادراً كنبات حدائقي، ويحتمل أن ذلك كنتيجة لتزايد عادات النظافة وتحسين ظروف المعيشة. وهو عشبة غليظة الساق قائمتها، تنمو إلى ارتفاع ٤ أقدام، متوطنة في جنوب أوروبا وآسيا الصغرى. واسم نوعها وهو Staphisagria، ويعني «العنب البري»، أعطي له بسبب تشابه أوراقه مع أوراق الكرمة.

ويقول تورنفورت Tournefort: «إن بذور حب الرأس تستعمل في المصنوع والأدوية المسيلة للعاب، وهي، بالمثل، تسهم بقدر غير قليل في قتل وإبادة القمل

أو الهوام بنثر مسحوق البذور على الرأس أو الملابس ولهذا السبب فإنها تستعمل من قبل الرهبان والأخوة الذين يعيشون في الأديرة». وقال الدكتور جيمس Dr. James إن حب الرأس كان يستعمل أيضاً لألم الأسنان وكمطهر للقروح والبثرات.

والبذرة، وهي بطول نحو ١/٤ بوصة وذات نكهة غير لطيفة بدرجة كبيرة، كانت تستورد على نطاق واسع من هولندا في القرن الثامن عشر لتموين مخازن الصيادلة، الذين كانت تحضر من قبلهم كطارد للدود، مسحوقة، ومخلوطة مع سم السمك Cocculus Indicus.



السزلي الحلو أو البقدونس الإفرنجي

Myrrhis odorata (Scopoli)

العائلة

umbelliferae

Eng. Sweet Cicely;
giant sweet chervil
Fr. Cerfeuil musqué;
Persil d'anis
Ger. sûssdolde; Aniskerbel

هذه العشبة ذات الأسم الجميل نبات طويل أنيق، ينمو إلى ارتفاع خمسة أقدام أو أكثر، وله كما يصفه باركنسون، «أوراق متنوعة جميلة كبيرة مجنحة شبيهة بأوراق الشوكران». ويقول كلببر أيضاً: إنه ينمو كالشوكران، ولكنه ذو لون أخضر أكثر زهواً، ومذاق بحلاوة اليانسون» (انظر الأسماء الفرنسية والألمانية).

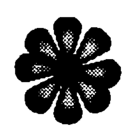
وبعض النباتات تكون مجرد جميلة. ولكن البقدونس الإفرنجي تزييني ونافع، ولهذا يؤهل لأن يأخذ مكاناً في كل من المماشي والأطر العشبية وفي حديقة المطبخ، مع أنه كعشبة غذائية نادراً ما يستعمل في هذه الأيام. وفي الأيام الماضية مع ذلك، فإن أوراقه العطرية وجدت طريقها إلى الصلصات، لكونه صحياً للغاية، ومبهجاً للأرواح» طبقاً لإيفلين Evelyn. والجذر الغليظ، ذو «المذاق الملحوظ لليانسون، كانت العادة أن يغلى ويؤكل مع الزيت والخل.

والظاهر أن البذور كانت تستعمل أيضاً، لأن جيرارد يكتب: «تؤكل البذور كصلصة وهي ما تزال خضراء مع الزيت، والخل والفلفل، وهي تتفوق على كل الصلصات الأخرى بعدة درجات سواء بالمذاق الطيب أو بحلاوة الرائحة، ولكونها صحية لنزلات البرد وللمعدة الضعيفة».

والبقدونس الإفرنجي، متوطن في وسط وجنوب أوروبا، ويمكن، في الواقع،

أن يكون أهلياً في مناطق معينة في بريطانيا، وهو، على كل الأحوال، متأقلم بشكل جيد في تلك البلاد، مع أن سلب غير المفكرين المستمر له جعل هذا النبات البري نادراً نوعاً ما.

وكل من الجذور والعشبة يستعملان في الطب الشعبي لأمراض التطبل والهضم، وطبقاً للكتاب Abbé Cariot أبيه كاريوت إن السزلي الحلو هو أحد المكونات الرئيسية للكارتريز Chortreuse، (الشرتريه، وهو مشروب رهبان شارتر).



حشيشة الشفاء او حشيشة الدود

Tanacetum Vulgare L.

العائلة

Compositae

Ėng. Tansy
Fr. Tanaisie;
Barbotine indigéne;
ganelle; Herbe de daint Mare
ger gemeiner Rain farn;
wurmfarn

إن بعض البابونج لا تنقصه

النكهة وبعض حشائش الشفاء

جنة الآلهة The muses' Elysium

يبدو أن اسم Tanacetum قد ورد للمرة الأولى في الـ Capitulaire de Villis وهي تعليمات صدرت بمرسوم حوالى عام ٧٩٥ م من قبل لويس التقي Louis te Pious ابن شارلمان Charlemagne، لحكومة مقاطعته في أكويتين Aquitaine وهذه الوثيقة تحوي قائمة من النباتات الواجب زراعتها في الحدائق، بينها التاناريتام (Tanaritam) حشيشة الشفاء كما كتب اسمها في الوثيقة.

وطبقاً لووتن Wootton إن اسم Tansy اختصار من قبل العشابين القدامى لكلمة Athanasia. وفي حوار لوسيان Lucian بين الآلهة Lucian's Dialoggues of the gods، يخبر جوبتير Jupiter هرقل Hercules بأن يأخذ معه غاينميد ganymede الجميل الذي سرق من الأرض، وعندما يشرب من الأثنازيا Athanansia (كلمة Athanatos باليونانية خالد) يعيده إلى الأرض، ليصبح ساقيا Cup-bearer. وكنتيجة لذلك بحث القدماء عن تلك العشبة وعن الأثنازيا، التي تمنحهم الخلود. ويذكر

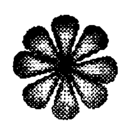
دوديونز Dodoens أن التانسي Tansy قد حصل على اسمه لأنه يدوم طويلاً في الزهرة.

وهذا النبات الجميل بأزراره الزهرية الصفراء ورائحته الشذية، كان، في وقت ما، يزرع في كل حديقة كوخ، ولكنه نادراً ما يزرع في هذه الأيام، حيث ينمو برياً في معظم أنحاء بريطانيا وهو يبدي تفضيلاً ملحوظاً للمناطق الطباشيرية والجيرية (الكلسية).

ولقرون عديدة، كان يزرع كعشبة طبية وعشبة غذائية، وكان بودنغ حشيشة الشفاء يؤكل في أحد عيد الفصح للاحتفال بنهاية الصوم الكبير. ولكن الأسلاف كانوا معتادين على منكهات أحد نوعاً مما نتقبله اليوم، ويحتمل أننا نجد المذاق الأكثر حدة غير مقبول. على الرغم من القول بأن العادة القديمة قد بقيت في لنكولنشير. وفي إيرلندا أيضاً وطبقاً لِ ج.ت. بورغاس J.T Burgass «إن نكهة حشيشة الصحة محبوبة كثيراً وتستعمل بشكل خاص في تعطير المشروبات المترفة المحفوظة، التي خلدتها الليدي مورغان Lady Morgan».

وإيفلين نفسه، مع أنه عاش في القرن السابع عشر، وجد النكهة قوية نوعاً ما لأنه يكتب: «إن حشيشة الشفاء حارة ومطهرة، ولكن فيما يتعلق بنكهتها المسيطرة فإنها تخلط باقتصاد بالصلصة الباردة والأكثر مواءمة (مع أن ذلك يكون بكمية صغيرة جداً) بالمضيقة، حيث تعدل بعصارات الأعشاب الطازجة الأخرى».

وتستعمل أطراف وأوراق حشيشة الشفاء في هذه الأيام كمنبه وكعقار وطارد أو قاتل للديدان: وهو استعمال كان متبعاً لقرون، حيث إن كتاب بولين للوقاية Bullein's Bulwarke يلاحظ أن «حشيشة الشفاء تقتل وتطرد الديدان من الأطفال». ويقطع النبات وهو مكتمل الأزهار، وتنزع الأوراق والأزهار عن السوق وتجفف في الظل.



الاقحوان البلسمي التناسينم

Tanacetum balsamita

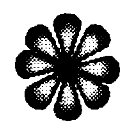
هو صنو لحشيشة الشفاء ولكن مذاقه ألطف. ويشير سبنسر في كتابه مقبوتوموس Mviopotmos: أو مصير المفرط في الملذات إلى «الأقحوان البلسمي الطازج والبابونج الناشر للعبير». وفي حدائق الأكواخ كان يزرع تحت مختلف الأسماء الريفية مثل «Mace» أو «Allspice» أو «Alecost». والاسم الأخير يذكر بالأيام التي كانت فيها الجعة المخمرة في المنزل عرضة لأن تكون مشروباً غير ممتع (لخلوه من النكهة) وإليه كثيراً ما كان يضاف الأقحوان البلسمي لإكسابه نكهة أكثر، وبناء عليه، أخذت اسم Alecost، هكذا يقول باركنسون (بالفرنسية Costus des Jasdins).

وعلى ما يبدو إن الأقحوان البلسمي أدخل إلى إنكلترا من قبل الرومان وحقيقة أنه نادراً ما يرى اليوم، مع أنه كان في زمن كلبير «من سكان كل حديقة»، ربما ترجع إلى حقيقة أن تكاثره لا يتم بالبذور بل بتجزئة الجذور. وكان الأقحوان البلسمي موجود في كتب الأقرباذين حتى نهاية القرن الثامن عشر، ولكنه لم يعد يستعمل للأغراض الطبية. وشذاه على أي حال، يجعل منه مكوناً نافعاً في مزيج التوابل المعروف باسم بوت - بوري Pat-pourri (وهو مزيج من أوراق الورد المجففة مع بعض التوابل، تحفظ في وعاء رغبة في رائحتها الطيبة).

وإذا شئت أن تعرف كيف كانت حشيشة شفاء - الصوم الكبير Lenten- Tansie تعد في القرن السابع عشر إليك وصفة من معجم الأسرة Fumily Dictionay أو دليل الأسرة House hold companionsr لوليم سلمون Willian Salmon (الطبعة الثانية، ١٦٩٦):

خذ أوراق حشيشة الشفاء والبقدونس والبنفسج، واسحقها وصفِّ العصارة فوق ثمان أو عشر بيضاء مخفوقة جيداً؛ ثم اسحق اللوز مع بيض سمك الكارب

(الشبوط) أو الكراكي ثم صفها مع كسرات صغيرة من خبز القمح، والسكر، وماء الورد ثم أقلها برقائق في الزبدة الحلوة، أو ضع عصير الأعشاب المصفى فقط مع ٨ أو ١٠ بيضات واقله بالزبدة الحلوة ثم اسكبه في طبق مع السكر، أو يمكن أن تضع قليلاً من الدقيق وماء الورد معه.



الطرخون

Artemisia dracunculus L.

العائلة

Campositae

Eng. Tarragon
Fr. Estragon; Herbe dragonne
Ger. Esdragon

التراغونيا Tragoniaعشبة تسمى الآن Taragonطرخون

وقد شوهدت مؤخراً في هذا العالم، ولها مذاق كالخل.

معجم السيد توماس أليوت Sir Thomae Elyot's Dictomary 1538

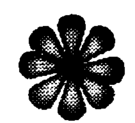
الطرخون عشبة معمرة كثيرة التفرع ذات رؤوس زهرية بيضاء مخضرة في عناقيد ممتدة. والنبات المزروع يندر أن يكون بذوراً في بريطانيا، ولكنه سهل التكاثر بواسطة تقسيم الجذور أو بالقصل: وهناك صنفان تشيع زراعتهما في أوروبا ويعرفان على التوالي بالطرخون الفرنسي (A. dracunculus) والطرخون الروسي (A, radowskii)؛ والأول نبات صغير بعض الشيء ذو أوراق خضراء داكنة، والثاني ذو أوراق فاتحة أكثر نوعاً ما وذات نكهة أقوى.

والعشبة ذات القربى الوثيقة مع الأفسنتين، هي أحد مكونات «الأعشاب الجميلة». وهو المنكه الوحيد الصحيح لصلصة الطرخون، وهو رائع لصلصات السمك، ويستعمل كمنكه للخل والخيار المخلل، وخل الطرخون يصنع بنقع الأوراق في أفضل خل النبيذ بنسبة ثمان أوقيات من الأوراق إلى كوارتين من الخل. ويخلط الطهاة الفرنسيون عادة خردلهم بخل الطرخون.

ويقول جيرارد بحق، «لا يؤكل الطرخون وحده في السلطات، بل تضم إليه

الأعشاب الأخرى، كالخس. والبقلة وما شابه، حتى يمكن أيضاً أن يلطف من برودتها» ويمتدحه إيڤلين بأنه «منعش قلبي بدرجة عالية وصديق للرأس والقلب والكبد ويصحح ضعف البطين» (بطين القلب).

ويقول باركنسون إن هناك بعض المؤلفين الذين لم يعتبروا الطرخون عشبة من نوع قائم بذاتها، بل إنه نتج في البداية بوضع بذرة الكتان في جذر بصلة، فتحت ثم وضعت هكذا في الأرض، ومنذ انتشت أخرجت هذه العشبة الطرخون!!؛ وهو رأي منافٍ للعقل لا أساس له، وبخبرة متيولس Matthoilus المؤكدة يقول إنه «رأي وجد أنه زائف».



الشوك المبارك (أو الشوكة المباركة)

Cnicus benedictus L.

العائلة

Compositae

Eng. Thistle (Blessed);
Carduus Benedictus
Fr. Chardonbénit
Centawrée sudorifique
Ger. Kardobene diktenkraut;
Heildsitel

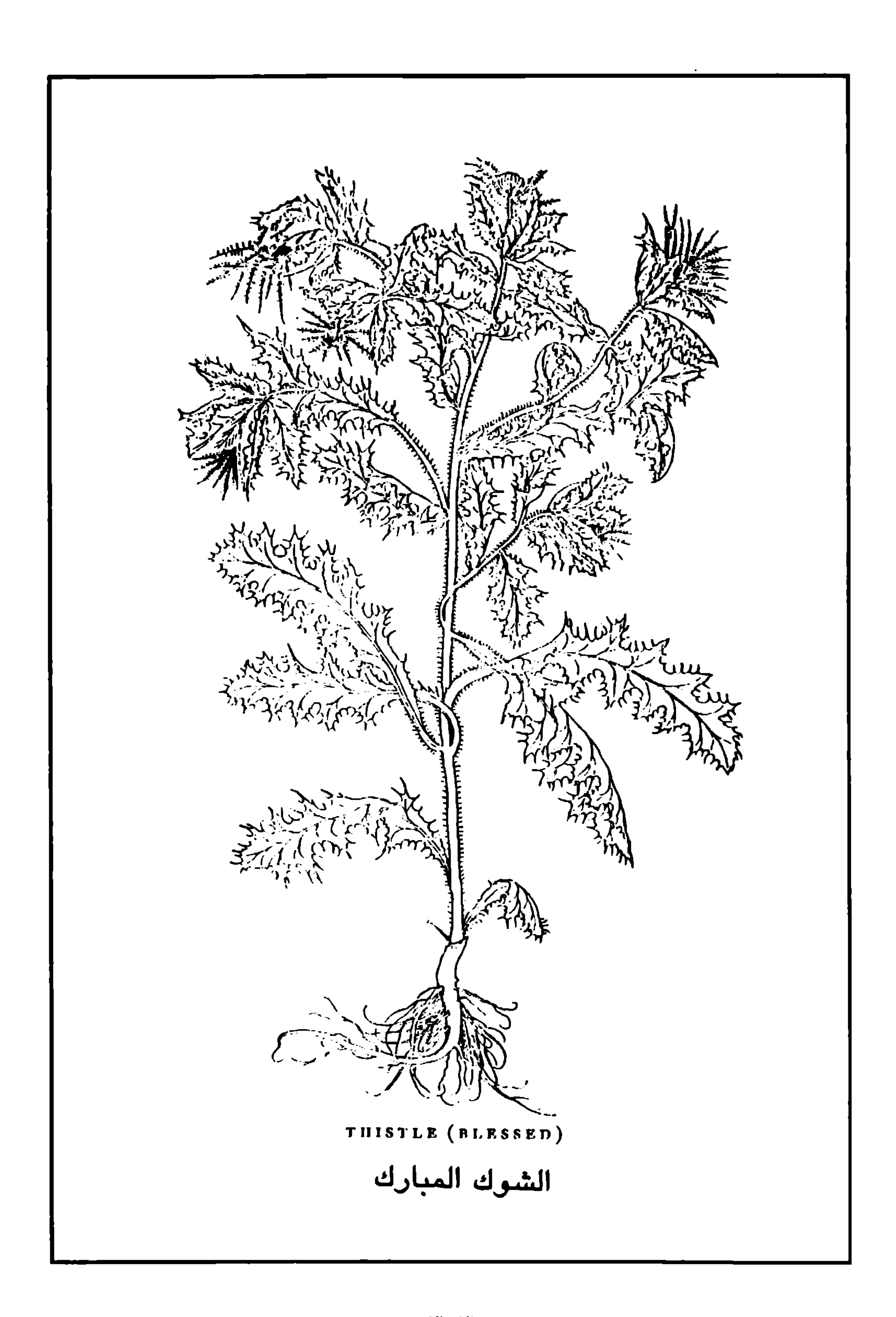
احصل على بعض مستقطر الشوكة المباركة وضعها على قلبك
فهو الشيء الوحيد الباعث على الهدوء

Much Ado About Nothing 3, iv

نحب كثيراً من أجل لا شيء

إن هذا النبات الحولي الجميل من جنوب أوروبا كانت له لقرون شهرة عالية كدواء شاف عام، وكان يعد علاجاً نوعياً (خاصاً) في حالات الطاعون. وقد أطرى توماس براسبريدج Thamas Brasbridge مزاياه في جوهرة الرجل الفقير The Poore Mans Jewell (1578) الذي ألحق به بحثاً عن الطاعون Treatise aftha Pestilence. «بيان بمزايا أعشاب الشوك المبارك وحشيشة الملاك». وعن الأولى كتب: «يمكن أن أقول إنه واقٍ ضد كل الأمراض... وعليه، فإني أنصح كل من لديهم حدائق أن يغذوها، حتى تكون دائماً جاهزة لاستعمالهم الخاص، ولاستعمال جيرانهم الذين يفتقرون لها».

ونظر ويليم تيرنر أيضاً إلى الشوكة المباركة كعلاج لمعظم الأمراض «وهو جيد جداً للصداع والشقيقة... وهو جيد لأي ألم في الجسم ويثبت الأعصاب



THISTLE (BLESSED)

الشوك المبارك

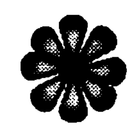
المخلخلة. . . . وهو، أيضاً جيد للاستسقاء. وهو يساعد الذاكرة ويصلح السمع الثقيل. . . . وليس هناك ما هو أفضل للقرحة الأكالة، والقروح القديمة المتقيحة والمتعتقة من أوراق وعصارة ومرق، ومسحوق، وماء الشوكة المباركة».

وقد كتب المنجم وعالم النبات أيضاً كلببر: إنها عشبة المريخ، وتحت علامة برج الحمل. . . . وبالتعارض مع الكواكب الأخرى تشفي الأمراض التناسلية، وهذا بالتعارض مع الزهرة هو الذي يتحكم فيه». وقد نظر كلببر أيضاً إلى الشوكة المباركة كدواء حقيقي لجميع الأمراض.

ولكن باركنسون مُقل نوعاً ما في إطرائه، ويقنع بالقول «بأن الماء المقطر منها يستعمل كثيراً ليشرب ضد الحميات من كافة الأنواع، سواء كانت وبائية أو خاصة بالأخلاط. . . ولكن منقوع العشبة إذا أعطي عند اللزوم له مفعول أقوى».

وإذا أخذنا بالاعتبار مبالغة أولئك العشابين القدامى فقد ترسخ جيداً أن هذه العشبة تملك، ، حقيقة، كثيراً من المزايا العلاجية، وتستعمل طبياً كمنبه ومعرق ومدر للطمث. والنقع الدافىء يستعمل على نطاق واسع كعرق في حالات نزلات البرد الشديدة، أو الحمى المتقطعة. بالإضافة إلى النقص المسؤول بدرجة كبيرة عن مرارة النقوع، ويحتوي النبات على الكنيسين Cnicin، وهو جسم بللوري متعادل (حيادي) له خواص مشابهة قشور الخواص الساليسين Salicin. (وهو غلوسيد الساليجين Saligenin ($c_{13}h_{18}o_{7}$ ويوجد في قشور وأوراق الصفصاف والحور.

وتنمو الشوكة المباركة إلى ارتفاع نحو قدمين ولها ساق محمر كثير التفرع، والأوراق طويلة، ضيقة، ذات تسنين غير منتظم ينتهي بشوكة، والأزهار صفراء شاحبة. والنبات بكاملة مغطى بزغب دقيق.



الغُوَ أو الناردين المخزني

Valeriana afficinalis L.

العائلة

Valerianaceae

Eng. Valerian;
All- heal; setwll
Fr. Valériane;
Herbe aux Chats
Ger. Baldrian; Kat zenkraut

إن أولئك الذين يريدون أن يحصلوا على شفائهم

عليهم أن يضعوا الناردين في قاربهم

مثل من الريف الشمالي اقتبسه جيرارد

يقول جيرارد إن «الجذر الجاف»، يوضع مع مضادات السموم والأدوية الواقية من الطاعون وعليه (وحتى اليوم بين فقراء الناس في الأجزاء الشمالية من بلاد الإنكليز) كان يحظى بالاحترام، حتى إن لا مرق ولا حساء مركز للخضر أو لحم يساوي شيئاً؛ إذا لم يكن الناردين جاهزاً لاستعماله. وبالتأكيد، إذا تصفح المرء كتب الأعشاب القديمة يتضح له ما نسب للناردين من أنه علاج لسلسلة كاملة من الأمراض. ففي إنكلترا، كان دواء كل شيء يسمى «All-heal»، وفي فرنسا، يشفي كل شيء «guént-tout»، في حين أن اسمه اللاتيني مشتق من كلمة Valere وتعني أن يكون المرء في حالة جيدة أو صحة جيدة. والكلمات تتحدث عن نفسها. وحتى اليوم، يمكن أن يجد المرء في كل أنحاء أوروبا في كل كوخ ريفي تقريباً قنينة صغيرة من الناردين، فهو علاج بيتي مجرب لأولئك الذين يعانون من الاضطرابات الوظيفية للجهاز العصبي.

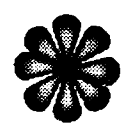
وفي، الواقع، إن الناردين كان يستعمل لخواصه العلاجية، لقرون عديدة، وله

مكانه في كل كتب الأقرباذين لمفعوله في الشكاوى العصبية. وقد كتب الدكتور مانسون Dr. Manson، في مقاله في المجلة الطبية البريطانية Britih Medical Journal عام ١٩٢٨، «ربما كان الناردين أقدم طريقة لمعالجة الأمراض العصبية الوظيفية «Neuroses» ويعطى العقار الآن غالباً في صورة مستخلص نشادري للناردين.

والناردين الطبي عشبة معمرة تنمو إلى ارتفاع خمسة أقدام، ذات أزهار تتراوح بين الأبيض والقرنفلي في أمشاط طرفية عريضة. ومتوطنة في أوروبا وآسيا، وينمو بشكل أفضل في الأراضي الطينية الرملية الرطبة وكثيراً ما يوجد في إنكلترا في الأسيجة الشجرية وأراضي الغابات الرطبة. ويزرع، على نطاق واسع، كنبات طبي في هولندا وألمانيا وما زال يزرع في إنكلترا وبشكل خاص أكثر في دوبشير Derbyshire وأنحاء من أولسفردشير Oxfordshire، وسافولك Safolk. ويقول فلورنس رانسون Florence Ranson: «إن زارعي الناردين في دربيشير قد تناقلوا فن الزراعة عبر أجيال عديدة».

وتجمع جذامير وجذور «Vaileriana aeinales» الناردين المخزني في الخريف، وتقطع طولياً إلى شرائح عندما تكون كبيرة، وتجفف في أفران أو تنانير، وخلال هذه العملية تنشر رائحة مميزة، غير مقبولة نوعاً. والزيت الطيار، وهو المكوّن الأكثر قيمة للعقار، يحوي بين أشياء أخرى البورنيل إيزوڤاليريانيت Bornyl Isova'erionate، وأسترات مختلفة، ويتشكل حمض الإيزوڤاليريانيك الحر أثناء عملية التجفيف بفعل الأنزيمات (الخمائر)، ويختلف مقدار الحامض حسب عمر الجذمور. ومع أن الناردين كان لزمان طويل داخلاً في الأقرباذين البريطاني، فإنه لم يعد الآن عقاراً قانونياً في الولايات المتحدة.

ويجب عدم الخلط بين هذه العشبة وبين الناردين التزييني الأحمر أو المهمازي (Centran thus ruber) بحشده من الأزهار الياقوتية وهو كثيراً ما يوجد في بريطانيا نامياً بشكل بري على الجدران، وجوانب الحفر الطباشيرية. وهذا النبات لا يستعمل طبياً.



البربينا أو رعي الحمام

Verbena afficinalis L.

العائلة

Verbenaceal

Eng. Vervain
Fr. Verveine sausage;
Herbe sacreé;
Herbe aux sorciers
Ger. Eisenkraut

أحضر أكاليلك، وباحترام ضع
رِعي الحمام على المذبح.
بن جونسون Ben Jonson

غريب أن عشبة لها مثل هذا المظهر الضئيل قد احتلت مثل هذا الموقع الهام في اعتبار البشرية عبر قرون طويلة، فقد كانت عشبة مقدسة وسحرية في فارس واليونان القديم وروما، وفي بريطانيا القديمة كان الدرويد Druids يكنون لها احتراماً خاصاً، ويأمرون بجمعها حوالى شروق نجمة الشِّعري اليمانية العظيمة، وفقط عندما لا تكون الشمس أو القمر قد طلعا على الأرض ووقعنا عليها علاوة على ذلك فإن أولئك الذين يقتلعونها كان ينتظر منهم أن يضعوا العسل، فوق البقعة التي نمت فيها القرحة ليصلحوا كونهم قد حرموا الأرض من مثل تلك العشبة المقدسة.

وقد سماها اليونانيون «hiera botane» أو العشبة المقدسة وفي فرنسا، حتى اليوم، يسمى رِعي الحمام شعبياً Herbe Sacrée ومنذ وقت ممعن في القدم كانت رمزاً للفتنة والسحر الأبيض وضد السحر الأسود. وفي شراب أو عقار أو تعويذة المحبة كانت تولِّد الحب وكانت أحد النباتات المخصصة لڤينوس، ألم تلبس ڤينوس ڤيكتريكس Venus Victrix تاجاً من الآس المجدول مع رِعي الحمام؟ وكان الرومان يطهرون بيوتهم بها ليبعدوا عنها الأرواح الشريرة، وبها كانوا يكسون مذابح آلهتهم.

ومثل الشبت، كانت تملك القدرة على التغلب على تعاويذ المشعوذين، لكونها «كثيرة الفائدة ضد السحر» ويخبرنا أديت هويلريت Edith Wheelwright أن أهل ويلز the Welsh في العصور الوسطى، كانوا يسمونها «Devil's Bane» أي هلاك الشيطان، وبعد قطعها في الظلام كانوا يحضرونها إلى الكنائس ليستعملوها كوسيلة لرش الماء المقدس.

وكان الرومان يراعون كثيراً عادة الإهداء في السنة الجديدة، وكان مقرراً أن يقدم الملكين روميلس Romulus، وتايتوس Tatius رِعي الحمام كل عام مع الهدايا الأخرى كبشير بالحظ الحسن في السنة الآتية.

وقد احتل رِعي الحمام موقعاً هاماً في الطب العشبي منذ أيام ديوسكدريدس وكان يعتبر فعالاً في حالات سل العقد البلغمية (داء الملك) Scrofuls، ويقول لبتون Lupton في كتابه، كتاب الأشياء الهامة (١٦٦٠) Book of Notable Things «إن رِعي الحمام إذا علق في رقبة ذلك المصاب بداء الملك، يجلب عوناً رائعاً لم يكن مرجوّاً». وكان يعتقد أيضاً إنه علاج للبرداء وفي ذلك الكتاب الغريب للدكتور جون ساكرودر John Schroder كتاب الأقرباذين الكيماوي (Chymyical Dispensatory)، (١٦٦٩) نقرأ «أن بعض العلاج للملاريا الثّلثية والريفية ينم على نحو مميز بتلك العشبة: ففي الثلثية نأخذ العقدة الثالثة من جهة الأرض ونجمعها بانتزاعها، التشرب، وفي الريفية تؤخذ العقدة الرابعة».

وأتخيل أن هذه الوصفة قد انتحلها الطبيب الطيب من ديو سكوريدس. ولكن كما يقول جيرارد: «إن كثيراً من القصص الخرافية الغريبة للزوجات القدامى قد كتبت عن رعي الحمام».

وكان لمثل هذا النبات، ذي الشعبية الكبيرة، أن يكون له كثير من التسميات ونجد بينها «The Holy Herg»، العشبة المقدسة و«the simpler's Joy» أي بهجة عشابي النباتات الطبية ,«Tears of Jumo» أي دموع جومو، .«Blood of mercury» أي دم عطارد، وحشيشة الحمام «Pigeon's grass» أو كولومبين Columbine.

والاسم الأخير يذكرنا بأن رِعي الحمام كان يسمى Peristereon من قبل اليونانيين، من كلمة تعني «حمام»، لأنه كان يقال إن هذه الطيور كانت معروفة بالتحليق حول هذا النبات.

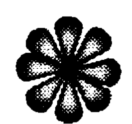
وكعشبة تحمل الفأل الحسن، كان رِعي الحمام واحداً من تلك الأعشاب المرتبطة بليلة عيد القديس يوحنا، ففي كتاب قديم يسمى Ye Popish Kingdome يظهر المقطع التالي.

وكان الشباب يتحلقون مع العذارى ويرقصون في كل شارع

بأكاليل مجدولة بعشبة بقلة والأمهات أو رِعي الحمام الحلو.

ورعي الحمام الشائع هو عشبة معمرة، تنمو إلى ارتفاع يتراوح بين ١ و٢ قدماً، ذات أوراق مسننة خضراء ليمونية، وأزهار ليلكية اللون في سنابل رفيعة. وهي عطرية قليلاً عندما تسحق، ولكنها عديمة الرائحة بعد ذلك.

ومذاقها مر لأنها تحوي غلوسيد الڤيرنبالين Verbenalin، الذي يستخدم في الطب العشبي كلمطف للحمى، وللشكاوى العصبية. ويقول البعض إنها كمضاد للحرارة تقارن لصالحها، بالكينين guinine. ويجب عدم الخلط بين هذا النبات ورِعي الحمام الحدائقي V. odorata، الذي يسميه الفرنسيون Citronelle، الذي يستعمل في العطور ومواد التجميل.



الجُوَيسئة العطرية

Asperuls odorata L.

العائلة

Rubiaceae

Eng. Wood ruff;
Woodrowel
Fr. Aspérule odorante;
Reine des bois, Belle étaile
Ger. Wald meister, Herzfreude;
Sternteber kraut

كانت الأزهار المتصالبة بيضاء وصافية
خرجت من طوق هادىء
وكل عنقود دقيق ينشر
رائحة منعشة بهيجة
هذه المتطهرة الجميلة التي أطلبها
هي الجويسئة العطرية الساحرة
جون وين Jahn Wynn

الجويسئة نبات صغير جميل بعناقيده الكثيفة ذات الأزهار الصغيرة البيضاء التي تصطف في أمشاط طرفية، والأكاليل العديدة من الأوراق الخضراء الزاهية، نحو ثمانية في كل سوار. وباستثناء الخزامى يحتمل أن لا يكون هناك أي عشبة لها مثل هذا الشذى عند ما تجفف، ولهذا السبب كانت في الأزمنة القديمة «تستعمل كعشبة للنثر وتوضع في الخزائن والصناديق بين الملابس والبياضات. ويصورها فرني Fernie بشكل مبهج حقاً عندما يكتب أن الجويسئة «كالأعمال الطبية للأشخاص الأكثر فضلاً وصلاحاً، تبهج بشذاها أكثر بعد الموت». ويقول جيرارد إن النبات كان ينظم في

أكاليل أو باقات ويعلق في المنازل في حر الصيف فيلطف الهواء بشكل جيد ويبرده ويجعل المكان منعشاً ويدخل البهجة والراحة إلى هذا المكان».

والرائحة اللطيفة التي تنشرها الجويسئة ترجع إلى وجود الكومارين Caumarin في النبات وهو موجود أيضاً في قول التونكا Tonka bean: (وهي بذور عطرية من شجرة «Dipteryx odarata») في جنوب أمريكا. وهي تركب الآن من مكونات قطران الفحم.

ويقول هيرونيموس تراغوس Hieronymus Triagus وبطريقة مختلفة جيروم بوك Jerome Bock في كتابه (1539) Neuw Kreatter buch إننا نستعمل هذه العشبة Herzfreude في شهر أيار حيث توضع في النبيذ وتشرب بعد ذلك فتنعش القلب وتجدد الكبد الفاسد». وهو يُلْمِحُ بالطبع إلى كأس الهوك Hock cup (وهو ضرب من الخمر) يعرف باسم ميبول أو ميترانك Maibowle أو Maitrank، يدين بشذاه للجويسئة، وكان هو الشراب الذي عزى إليه الملك البولوني استانيسلاس Stanislas صحته القوية.

واسم أسبريولا asperula ويعني «الخشن» يعطي لهذه العشبة الملمس الخشن للأوراق. وقد اتخذت هولاندة الاسم الشعبي (Bedstro Bod-shraw) قش الفراش، لأنها كانت تستعمل في وقت ما لحشو الفرش.

وينتمي إلى عائلة الجويسئة نفسها، الاسيرولة (A. cynanchica) أو Squinancywort وهي نبات معمر ينمو في التربة الطباشيرية حصل على اسمه الشائع من حقيقة أنه يعدّ غرغرة رائعة في حالة التهاب اللوزتين القيحي. وهو على أي حال مجرد من العطر.

وجويسئة الحقل أو الجويسئة الزرقاء (A. arvensis) نبات حولي ينمو الآن في بعض الأقاليم في إنكلترا وأزهاره زرقاء زاهية والأبيات الشعرية التالية في إطراء الجويسئة تلخص بشكل يدعو للإعجاب مزاياها واستعمالاتها السابقة:

الجويسئة مزهرة جميلة، أوراقها متوضعة كالمهامز

حول ساقها، وكل زهرة عليها حلوة كالعسل.

وهي أحلى أيضاً وهي مجففة وموضوعة جانباً في خزانة مع

البياض الكتاني

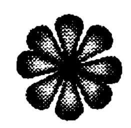
أو معلقة في باقات في السقف من أجل البهجة الشتوية.

الجويسئة عشبة مزهرة جميلة نكبسها في النبيذ

لنحصل على شراب منعش للقلب للناس المرضى الذين يهزلون

إننا نزرع الجويسئة على قبورنا وما زلنا نفعل في الأيام المقدسة

وعلى المذبح في الريف تنشر الجويسئة رائحتها التي تستحق المديح



الافسنتين أو الشيح الرومي أو ذقن الشيخ أو العبيتران أو الخَثْرَف

Artemisia absinthium L.

العائلة

Compositae

Eng. Wormwood;
Old woman; Abnsimth
Fr. Absinthe, Aluine
Ger. Wermut; Wiegen kraut;
grabkraut

عندما تكنس الحجرة وينثر العبيتران

ولا يجرؤ أي برغوث على أن يخاطر بحياته بالبقاء

بحيث يعرف مكانه

العبيتران نبات مشهور، شائع ينمو على جوانب الطرق وفي الأراضي البور في أغلب مناطق أوروبا، مع أنه، أحياناً، يخلط بينه وبين الأرطماسيا أو الشويلاء (Artemisia Vulgaris) المستعمل كعشبة طبية من الأزمنة القديمة، وكان العبيتران أحد النباتات الدوائية التي استعملها أبو قراط والعشبة حسب الأسطورة قد عمدت من قبل الآلهة (Artemis) أو تميزت باسمها الخاص اعترافاً منها بالفوائد التي قدمتها لها. وقد جاء اسم النوع من كلمتين يونانيتين تعنيان «مجرد من البهجة»، احتمالاً بسبب رائحته السيئة ومذاقها المر.

وبالنظر لأن العشبة قد قومت دائماً كطارد للديدان، فإن أصل الاسم الإنكليزي الشائع للنبات يبدو واضحاً، ولكن طبقاً لدروثيا إيستوو Dorothea Eastwo (مرآة

الأزهار Mirror of flowers) فإن ware-wood ـ هي ذلك الذي يحفظ العقل ـ وهو مصدر اسمها بالإنكليزية. وهي بالتأكيد كانت ترياقاً ضد الجنون، مع أن الاسم يبدو الآن أكثر وكأنه وصلة للكلمتين الليتن تعبران عن المزايا التوأم: فكلمة «Worm» جاءت بسبب أنه طارد قوي للديدان وكلمة «wood» كانت الكلمة الإنكليزية القديمة التي تعني الجنون، الذي كانت تستعمل في علاجة. ومع ذلك، فإن الدكتور فرني في كتابه النباتات الطبية العشبية Herbal simples يخبرنا بأن الاسم مستمد من كلمة wehren وتعني «يبعد» وكلمة Mought تعني «Muggat أو Math» وهي عثة الملابس وفي هذا يمكن أن يجد دعماً في ظل شهرة الدكتور ويليم بولن William Bullein حيث يقول في كتابه Bulwarke of Defence against all sickness (الحصن الدفاعي ضد كل مرض) (١٥٦٢) «إنها تحمي الملابس من العث والديدان». ويؤثر بريور Prior في كتابه Papular Names of British Plants، (الأسماء الشائعة للنباتات البريطانية) اشتقاقاً أنكلوسكسونياً من الكلمة المركبة Wer-mod التي تعني إبعاد العث، «والتي بالمصادفة العرضية للفظ فهمت كما لو كان المقطع الأول هو «Worm».

وكون العبيتران، في وقت، ما، كان يستعمل كدواء عام واضح من مادة في: كتاب الأقرباذين اللندني: London Dispansatary: «العبيتران وأنواعه العديدة. . . . كلها تساعد في ضعف المعدة ويزيد الغضب، ويقتل الدود، ويزيل السادّات المعوية، ويساعد في حالات التخمة وينقي البصر، ويقاوم السم، وينقي الدم ويؤمن الملابس من العث». ويقول إستيين: «إن العبيتران من بين مزاياه الأخرى غير المحدودة تقريباً والمثيرة للإعجاب يهدىء بشكل خاص المعدة المثقلة بالأخلاط الهائجة، ولكنه ليس للمعدة التي تطغى عليها الأخلاط البلغمية الباردة، ولهذا الغرض يوجد خمر مصنوع من العبيتران، ويسمى بالاسم نفسه». وفي كتاب السير هوغ بلات Hugh Plat مباهج للسيدات Delights for ladie عام (١٦٠٩) تعطي وصفة تلخص كيفية صنع خمر العبيتران بسرعة كبيرة وبكمية عظيمة».

ولصنع خمر العبيتران هذا فإن الصنف المعروف باسم الشيح الرومي كان يستعمل (Artemis apontieum, or romanum)، الذي يبدو أنه قد أدخل إلى إنكلترا في النصف الأخير من القرن السادس عشر، حيث إن وليم تيرنر في كتاب الأعشاب الجديد (١٥٥١) New Herball يكتب أن الشيح الرومي Wormwood pontyke لا ينمو مطلقاً في أي مكان في إنكلترا حتى يمكنني أن أراه سوى فقط في حديقة سادتي

في سيون Syon، وهذا جلبته من ألمانيا. . . . من حول كولين Colen ويسمى غريف كروت grave crowt أي «عشبة القبر» لأنهم يزرعونه فوق قبور أصدقائهم. ويسميه الفرنسيون Freeses حصى البان العبري، والبوثيكاريز Pahtecaryesفي أنتويرب Antwerpe يسمونه أبسنتيوم رومانم Absinthium Romanum الأفسنتين، ومع ذلك هناك بعض الفروق بين ذلك الذي ينمو في روما وذلك الذي ينمو في ألمانيا».

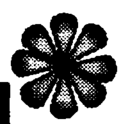
والغريب، مع أن أحد مزايا العبيتران المفترضة كانت «المساعدة في حالات التخمد أو في ما يمكن أن نقول عنه شفاء آثار الإفراط في الشراب، فإنه، في أزمنة تالية، كان يستعمل على نطاق واسع، وقد خفضت حرارته بخلطه مع اليانسون في صناعة الأفسنتين الفرنسي فاتح الشهية (شراب مسكر فاتح للشهية)، الذي كان في وقت ما شائعاً، وكانت حكومة تلك البلاد قد حظرته في عام ١٩١٥ بسبب تأثيراته الضارة، الراجعة للسم المخدر الموجود في الزيت العطري الذي يشكل المكون الفعال للمشروب الرومي.

والعشبة قانونية في أقرباذين كثير من البلاد، كمقوٍّ وطارد للديدان رغم أنها ذات أهمية أدنى في هذه الأيام. والسوق المزهرة لنبات A. absinthium ترتفع من ١ إلى ٢ قدماً ويمكن تمييزها عن الشويلاء (حسب الراعي) بالوبر الحريري على كلا السطحين العلوي والسفلي للأوراق.

وحقيق أن أزهارها المائلة للصفرة أكبر، والصنف المعروف باسم العبيتران البحري (A.maritima) والمعروف في فرنسا باسم (Absinthe maritime) وفي ألمانيا باسم meer-wermut أو Kûstenbeifuss ينمو في السبخات المالحة على طول الساحل في معظم جنوب أوروبا وبعيداً نحو الشرق حتى البحرين الأسود والبلطيق. وهو ليس بطول A.absinthium، وأقل مرارة وبلا رائحة.

ومنذ الأيام التوراتية، كان العبيتران رمزاً للمرارة ولكن الأكثر احتمالاً أن عبيترات التوراة هو A. cina (Bergius)، وأحياناً يسمى A.judaica، وبالفرنسية Sementine أو Semence sainte.

ولون الجذور الميتة للعبيتران سوداء وقاسية نوعاً. فقد كان المعتاد أن تعرف باسم «فحم العبيتران»، وكان الاعتقاد الشعبي أن قطعة من هذا الجذر الميت إذا وضعت تحت وسادة محب، تحرص على الحلم بالمحبوب.



الأخيلية ذات الألف ورقة
أو الحَزَنبل، أو حشيشة الرِيَة

Achillea mille folium L.

العائلة

Compositae

Eng. Yarrow; Milfoil;
Thausand weed;
Nose Bleed
Fr. Millefeuille;
Herbe aux charpentiers;
sourcil de Vénus
Ger. gemeine schafgarbe

بواسطة الأخيلية يمنع الجرح من الإدماء

Palyolbion, Drayton درايتون

الأخيلية واحد من أكثر النباتات البريطانية شيوعاً، ينمو في كل مكان، ويستطيع بسرعة أن يتطور إلى عشبة مزعجة. ولكن رغم أن هذا النبات غير الجذاب اليوم يعتبر مزعجاً أكثر منه ذو قيمة، فقد وصف في وقت متأخر يرجع إلى عام ١٨٢٠ في أقرباذين إدنبرغ Edinburgh، ولقرونَ كان يعتبر بدرجة عالية كدواء شاف، وكون أحد أسمائه الشعبية الكثيرة «Staunch weed» «المرقىء» ولنفس السبب، كان في وقت ما يعرف باسم «saldier's Woundwort».

حشيشة جروح الجنود أو «Knighton mifoil». وقد امتدحها Linnaeus للروماتزم.

ويأتي اسم الجنس Achillea من الأسطورة اليونانية التي تروي كيف أن أخيل، الذي كان قد تعلم استعمال الأعشاب الشافية من معلمه شيرون Cheiron، قد عالج

جرح تيلفوس Telephus ملك الميسيانيين Mysians، بعصارة الأخيلية وصدأ حربته.
واسم النوع مأخوذ من الأوراق الريشية ذات الغصون العديدة عميقة التجزئة والاسم الإنكليزي تحريف للاسم الإنكلوسكسوني للنبات وكان gearwe وهو يشير أيضاً إلى الأسنان الكثيرة للورقة، ومن الواضح أنه وثيق الصلة بالأسماء الألمانية الكثيرة للنبات مثل Schapegerwe Hazegerwe gerwe.

ويقول باركنسون عن الأخيلية؛ «إنها بالتأكيد إذا وضعت في الأنف فإنها توقف نزفه»، وهذا الاستعمال للعشبة القابضة للأنسجة يقال إنه يرجع إلى زمن اليونانيين القدماء، الذين أفادوا منها في حالات النزيف الداخلي. وهذه الشهرة في وقف نزيف الدم، كانت الأصل في التسمية الشعبية «Nose Bleed» «ينزف الأنف» لهذا النبات. وفي فرنسا (Saigne-nez).

وبين الأسماء الشعبية التي أعطيت للألفية Old Man's» «Sneeze-Wort» Pepper»، بسبب حدة الأوراق، وكانت العادة أن تجفف وتطحن وتستعمل كنشوق.

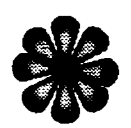
وعند كلببر كان للنبات مزايا كثيرة فهو يكتب «أنه يوقف دفق الدم»، والمرهم، المصنوع منه ليس فقط جيداً في الجروح الحديثة، بل أيضاً في القروح والنواسير، لا سيما مثل تلك التي تعج بالإفرازات. وهو يوقف سقوط الشعر، إذا غسل الرأس بمستخلص منه. . . . وهناك تعويذة قديمة لمعالجة البرداء الثلثية بالأخيلية. حيث تنتزع ورقة فيها باليد اليسرى، مع النطق في نفس الوقت باسم الرجل المريض وتعطى هذه الورقة للمريض «وكانت الأخيلية في الواقع» في وقت ما تعتبر عشبة سحرية، تستعمل في الكهانة والعرافة وفي صنع التعاويذ، ولهذا السبب أخذت اسم Devills Nettle «قراص الشيطان».

وفي إيسلندة واسكندنافيا، فإن الأخيلية، كانت، تستعمل كبديل لحشيشة الدينار في تخمير الجعة (البيرة) وقد كتب العشّاب يعقوب تيودور Jacob Thuodore من برغزابرين Barg zabern، وكان يسمي نفسه Tuberae montanus (١٥٢٠ ـ ٩٠) في كتاب New Kreuterbuch إنه لمنع الخمر من الفساد ومن أن يصبح كريه المذاق، على المرء، عندما يصبح عمر الخمر سنة أن يأخذ كمية مناسبة من بذر الأخيلية ويعلقها في كيس صغير بداخل البرميل.

وكانت الأخيلية في أنحاء من ألمانيا تعدّ علاجاً مطلقاً للنقرس، ولهذا السبب،

كانت العشبة تسمى من قبل ميكلنبرغرز Hecklenburgers «قف وابتعد». وفي حالات التهابات الجلد والأكزيما، كانت الاندفاعات تغسل بمنقوع الأخيلية. وكانت الأخيلية تستعمل أيضاً كطارد للديدان، وما زالت في فرنسا تحمل الاسم الشعبي «herbe á la fiévre». والغريب مع ذلك، أنه على الرغم من المزايا العلاجية العديدة التي تنسب إليها خلال القرون، فإن هذا النبات غير مذكور في ما يسمى Capitulare de Villis.

وكثيراً ما تطلق كلمة أخيلية بصفات موضحة على نباتات من جنس آخر مثل Stratioles aloides (أخيلية الجنود) Batrachium aquatile, (أخيلية الماء) Artemisia rupestris, (أخيلية الألب).



ملحق

مجمع فيليس

الكابيتيولير ده فيليس Capitulaire de Villis

كثيراً ما نصادف في الأعمال النباتية ملاحظة أن كذا وكذا نبات، مذكور في ال Capitulaire de villis لقد كان هذا مرسوماً (قانوناً بلدياً) صدر حوالي عام ٧٩٥ م أعد مشروعه لويس التقي Lavis the Pious، ابن شارلمان Charlemagne. من أجل ضياعة في أكوتين Aquataine. وكان يظن من قبل أن هذا القانون قد أعد في ٨١٢ م من قبل شارلمان من أجل مقاطعاته وقد ساد هذا الرأي حتى زمن حديث نوعاً ما، ولكن خلال العقد الأخير سادت النظرية المتقدمة.

وما يهمنا بشكل خاص هو القسم (٧٠) من هذا القانون، لأن هذا يعطي قائمة بالنباتات والأشجار الواجب زراعتها ورعايتها في المقاطعات الملكية. ويبدأ هذا القسم هكذا ... Volumus quod in horto omnes herbas habeant, id est

وتقدم في أدناه قائمة بالنباتات كما طبعت في بالوز Baluze : Capitularia Regum Fruncorum, Paris, 1780

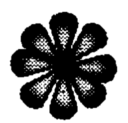
وفي العمود الأول الأسماء الموطاة في الكابتيولير (المرسوم) وفي العمود الثاني الاسم النباتي اللاتيني وفي العمود الثالث الاسم الإنكليزي الشائع وفي الرابع الاسم العربي المقابل.

الزنبق الأبيض	White lily	Lilium Candidum	Lilium
الورد الفرنسي	Common rose	Rosa gallica	Rosas

Foenigruecum	Trigonella foenum graecum	Fenugreek	الحلبة الزراعية
Costum	Chrysan themum balsamita	Cast mary	الأقحوان البلسمي
Salviam	Salvia afficinalis	Sage	الناعمة المخزنية
Rutam	Ruta graveolens	Rue	السذاب الزراعي
Abrotanum	Artemesia abrotanum	Sauthern wood	القيصوم
Cucumeres	Cucumis sativas	Cucumber	الخيار
Pepones	Cucumis melo	Melon	البطيخ الأصفر
Cucurbitas	Langenaria Vulgaris	Squash	القرع
Faseolum	Phaseolus Vulgaris or Var.	Kidney Benan	الفاصولياء
Cuminum	Cuminum Cyminum	Cumin	الكمون
Rosmarinum	Rosmarinus officinalis	Rosemary	حصى البان
Carvum	Carum Carvi	Caraway	الكراويا
Cicerum Italicum	Cicer arietinum	Chick pea	الحمص
Squillam	Scilla maritima	Squill	الصنصل
gladiolum	Iris germanica Or Iris florentina	Iris Orrice	السوسن الجرماني
Dragontea	Artemisia dracunculus	Tarragon	الطرخون
Anisum	Pimpinella Anisum	Anise	اليانسون
Caloquintidas	Citrullus calacynthis	Bitter apple	الحنظل
Salsequium	Cichorium intybus	Chieory	هندباء برية
Ameum	Ammi majus	Ammey	رخلة
Silum	Luserpilum siler	Mountain Caraway	لاسربيتيوم
Lactucas	Lactuca seariola or Lactuca sativa	Lettuce	الخس
git	Nigielaa sativa	Nigella	الشوينز ـ الحبة السوداء
Erucamalbam	Eruca sativa	garden rocket	الجرجير

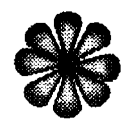
Nasturtium	Lepidiums sativum	garden cress	الرشاد
Bardanam	Lappa major	Cammon	الأرقطيون أو
		burdock	اللبة
Puligium	Mentha Pulegium	Penny Royul	نعنع بوليو
Olisatum	Smyrnium Olusatrum	Alexanders;	الكرفس البري
		Horse Parsley	
Petroseluim	Petroselinum Crispum	Parsley	البقدونس
Apium	Apium graveolens	Celory	الكرفس
Levistieum	Lcvisticum officinale	Lovage	الكاشم
Sabinam	Juniperus sabina	Juniper	العرعر الكبير
		(saivn, Sabine)	
Anetum	Anethum graveolens	Dill	الشِبّت
Fanicalum	Foeniculum Vulyare	Fennel	الشّمرة
	Or Var.		
Intubas	Cichorium endivia	Endive	الهندباء
Diptamnum	Origanum dictamnus	Dittany of Crete	ريحان الأرض
Synapi	Brassica nigra	Mustard	الخردل
satreiam	Satureia hortensia	Savory	الدالذرغ (صعتر البر)
		(Summer)	الصيفي
	Or satureia motana	Savory (Winter)	ندغ الجبال
sisimbrium	Mentha crispata	Curled mint	النعنع المجعد الورق
Mentam	Mentha piperata	Peppermint	النعنع الفلفلي
Mentastrum	Mentha Longifolia	Horsemint	النعنع البري
Tanaritam	Tanacetum Vulgave	Tansy	حشيشة الشفاء أو الدود
Nepetam	Nepeta cataria	Catmint	حشيشة الهر
Fegrifugiam	Chrysanthemum	Feverfew	أقحوان
	parthenuim		
Papaver	Papqver somniferum	Pappy	الخشخاش المنوم
Betas	Beta Vulgaris	Beet	الشوندر

Vulgigina	Asarum europaeum	Hazelwort	الناردين البري
Bismalvasalteas	Alethaea afficinalis	Marshmallow	خطمي مخزني
Malvas	Malva sylvestris	Common mallow	الخبازي
	or malva rotumdifalia	Dwarf mallow	خبازي مستديرة الورق
Carrucas	Daucus Carota	Carrat	الجزر
Pastinacas	Pastinaca Sativa	Parsnip	السيسارون أو الجزر الأبيض
Adripias	Atriplex hortensis	Garden orache	السبانخ الروحي
	or Atriplex patula	Cammon orache	القطف
Blitum	Spinacia oleracea	Spinach	السبانخ
Ravacaulus	Brassica	Kohlrabi	الكرنب
Caulos	Brassica	Cabbage	الملفوف
Uniones	Allium (apecies)	Onion var.	البصل
Britlas	Allium schoeno	Chives	الثوم المعمر
	Preasum		
Porros	Allium porrum	Leek	الكراث
Radices	Raphanus Satiuus	Radish	الفجل
Ascalonicas	Allium ascalonicum	Shallots	الكراث الأندلس
Cepas	Allium (species)	Onion var	البصل
Allia	Allium sativum	garlic	الثوم
Wacentiam	Rubia tinctorum	Cyer's madder	الفوّة
Cardanes	Cynara Cardunaelus	Cardoan	الخرشف أو الخرشوف
	or Cynara Scalymus	Artichoke	أو الأرض شوكي
Fabas majores	Vicia faba	Bean	الفول
Pisa maurisica	Pisum arvense	Marrowfat pea	البازلاء المقلية
Coriandrum	Coriandum Sativum	Coriander	الكزبرة
Cerefolium	Anthriscus Cerefolium	Garden chervil	بقدونس إفرنجي
Lacteridas	Euphorbia Var	Spurge	الفربيون
Scalareiam	Salvia sclarea	Clary	الناعمة القاسية
			أو القصعين القاسي.



الصور

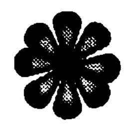
١ ـ العمقية الأرجوانية	Foxglove [Digitalis purpurea]
٢ ـ الفلفل الأسود	Pepper [Siliquastrum maiusetminus]
٣ ـ الطرخشقون	Dandelion [Hedypnois]
٤ ـ الخبازي	Mallow [Malva sylvestris elatior]
٥ ـ الرِجلة أو البقلة	Purslane [Portulaca sylvestris]



الرسوم

٦ ـ القرنفل	Cloves [Caryophyllat] hortenisi
٧ ـ الكزبرة	Coriander [Coriandrum]
٨ ـ الحلبة	Fenugreek [Foenognaecum]
٩ ـ اليانسون	Anise [Anisum]
١٠ ـ لسان الثور	Bugloss [Echion]
١١ ـ القنطريون	Centaury [Centaurium minus]
١٢ ـ البابونج	Chamomile [Chamae melon Peucanthemon]
١٣ ـ حشيشة السعال	Calts foot [Tussilago]
١٤ ـ الرأس أو (القسط الشامي)	Elecampane [Elenium]
١٥ ـ القرصعنّة	Eringo [Erynguim]
١٦ ـ الشُمرة	Fennel [Foeniculum]
١٧ ـ الأقحوان أو الفرتانيون	Frver few [Parthenium]
١٨ ـ البنج	Henbane [Hyoscyamus flavus]
١٩ ـ اللُفاح أو (اليبروح)	Mandrake [Mandragora mas]
٢٠ ـ النعنع	Mint [Pulegium]
٢١ ـ لسان الحَمل	Plantain [Plantago major]

Sanicle [Sanicula mas]	٢٢ ـ حشيشة الصحة
Savory [Satureia sativa]	٢٣ ـ الندغ أو (صعتر البر الشتوي)
Salomon's seal [Polygonatum Latifolium]	٢٤ ـ خاتم سليمان
Thistle (Blessed) [Atracty lis hirsutior]	٢٥ ـ الشوك المبارك



ثبت المراجع

Allport, N.L, The chemistry of vegetable Drugs, 1943

أللبورت ن.ل. كيمياء العقاقير النباتية

Arber, Agnes, Herbals: Their Origin & Evolution, 1912

آربر، أغنس، كتب الأعشاب: أصولها وتطورها.

Bombast von Hohenheim (Paracelsus) Paracelsus his Dispen satory 1656

بومباست ڤون هو هنهايم (باراسلسس)، كتاب الأقرباذين لباراسلسس

Bullein, w, bullein's Bulwarke 1562

بولين، و. الوقاية لبولين

Cary, W. A boke of the propertyes of herbes 1530

كاري، و. كتاب خواص الأعشاب

Coles, w. The Art of simpling, 1656

كولز، و. من زراعة النباتات الطبية.

آدم في الجنة

Adam in Eden

Culpeper, N. The Englih Physition enlarged 1653

كلبير، ن. الطبيب الإنكليزي موسع.

Dioscorides, The greek Herbal, 1934

ديدسكوريدس، كتاب الأعشاب اليوناني.

Dodeons, R. A Niewe Herball (trans. Henry Lyte), 1576

دودوينز، س. كتاب الأعشاب الجديد (ترجمة هنري ليت Henry lyte)

Ellacombe, H. N, Plant Lore of shakespeare 1896

ايلاكومب، ، هـ، ن. المعارف النباتية لشكسبير.

Evelyn, J. Acetazia, 1699

إيفلين، ج. استاريا.

Folkard, R. Plant fane, 1884

فولكارد، س. المعارف النباتية.

Geravd, J. The Herball on genevall Historie of Plantes 1519

جيرارد، ج. كتاب الأعشاب، أو التاريخ العام للنباتات

ditto ((enlarged and amended by Thomas Johnson), 1933

شرحه (موسع ومنقح من قبل توماس جونسون)

Hill, Thomas, The gardeners Labyrinth, 1656

هل توماس، متاهة البساتنة

The proffictabile Arte of gardening, 1658

الفن المربح للبستنة.

Howe, Sonia, In Quest of spices, n.d.

هاو، سونيا، البحث عن التوابل، بلا تاريخ

James, R., Pharmacopoeia Universalis, 1752

جيمس، س. الأقرباذين الشامل.

Johnson, Thomas, Mercusius Botanicus 1634

جونسون، توماس، العقاقير النباتية العطاروية

La Wall, C.H., 4.000 years of Pharmacy, 1927

لاوال، س. هـ، ٤٠٠٠ عام من الصيدلة (علم تركيب الأدوية)

Leyel, C.f., The Magic of Herbs, 1926

ليل، س. ق سحر الأعشاب.

Mackenzie, D., The Infaney of Medicine, 1927

ماكنزي، ع. ، طفولة الطب

North cote Lady R., A book of Herbs, 1901

نورثكوت، السيدة س. كتاب الأعشاب

Parkinson, J. Paradisi in sole Paradisus Terrstris 1629

Thealrum Botanicum, 1640

Pechey, J. Compleat Herbal, 1994

بيشي، ج، كتاب الأعشاب الكامل

Pitton de Tournefort, J. Meteriu Medica, 1716

Prior, R.C.A, Papular Names of British Plants, 1879

بوبور، ر. س. أ. الأسماء الشعبية للنباتات البريطانية.

Redgrove, H.S. Spicas and Condiments, 1933

رد غروف، هـ.س. التوابل والبهارات.

Ridley, H.N Spices 1912

ردلي، هـ.ن. التوابل

Rhode, E.S., Old English Herbals, 1922

رود، ي.س. كتب الأعشاب الإنكليزية القديمة.

Salmon, W., Family Dictionary, 1696

سلمون.و. معجم الأسرة

Schroeder, J. The Chymical Dispensatory. 1669

سكرويدر علم الأقرباذين الكيماوي.

Singer, C. From Magic to Science, 1928

سنغر، س. من السحر إلى العلم

Swan, J. Speculum Mundi, 1665

Theodor, J. (Tabemae montanus). Neuw Kreuterbuch, 1588

Theompson, C.J.S. The Art of the Apothecary, 1929

تومبسون، س، ج، س فن الصيدلة

Magic and Healing, 1947

السحر والمداواة.

Turner, w., The Names of Herbes, 1548

تيرنر، و أسماء الأعشاب.

A New Herball, 1551

كتاب الأعشاب الجديد

The seconde parte of William Turner's herball, 1562

الجزء الثاني من كتاب ويليم تيرنر للأعشاب.

Wootton, A,C. Chronicles of tharmacy, 1910

تأريخ الصيدلة

Walsh, J.J Mediaeval Medicine 1920

والسن. ج،ج طب العصور الوسطى.

المحتوى
فهرس التوابل